給食の様子

6月20日（金）

黒ロールパン　牛乳
ソーセージのコーン煮　ツナと枝豆のソテー

　ツナと枝豆のソテーは新献立です。児童からは『一番おいしかった！』とうれしい感想を聞かせてもらいました。他に『カラフルソテーによく似ているね』『コーンは入ってないね』と入っている食材をよく見ているなあと感じる感想をいただきました。

給食の様子

6月19日（木）

中華めん　牛乳
みそラーメン　魚（わかさぎ）フライ
ピーチゼリー

　暑い日になり、なんとなく食欲がないなという時に、食欲をそそるぴったりな『みそラーメン』です。え？と思うかもしれませんが、ニンニクの香りの中にお肉を炒め、豆みそ、そして豆板醤の辛みが入った、めんがするする入っていく味なのです。

給食の様子

6月18日（水）

ごはん　牛乳
高野どうふの煮しめ
みそ汁　グレープゼリー

　高野どうふがこんなにおいしいなんて・・・と、改めて思いました。むろ削りでとっただし汁の中に、鶏肉、ちくわのうま味が加わり、それをすべて吸い上げるように乾燥した高野どうふを入れて煮ていきます。

みずず豆腐
業務用
カットこうや
こうや豆腐
500g入

だしに使うむろ削りです。

給食の様子

6月17日（火）

ごはん　牛乳

ガパオライス　ビーフンスープ

　ガパオライスはタイでよく食べられている食事です。昨年度から給食に登場してきました。大清水っ子も、定番になってきました。『ガパオライス、好きだよ』という声を聞き、新しいものをすんなり吸収していく姿がまぶしいです。

『やあ　パプリカだよ』

給食の様子

6月16日（月）

ごはん　牛乳

スープカレー　フライビーンズ

　スープカレーは北海道発祥の献立です。むろ削りでだしをとり、お肉と野菜をカレー粉、しょう油と一緒に煮こんで作ります。野菜は７種類、人参、玉ねぎ、キャベツ、いんげん、トマト、セロリ、にんにくが入っています。

給食の様子

6月13日（金）

ごはん　牛乳
コロッケ　きのこスープ
焼きのり　発酵乳

　きのこスープには２種類のきのこ、しめじとえのきたけが使用されています。きのこは好き嫌いが分かれる食材ですが、児童に聞いてみると『えのきなら大丈夫』という児童が多いです。今日は生姜汁を加え、すっきり上品な味のスープになりました。

給食の様子

6月12日（木）

ツイストロールパン　牛乳
トマトシチュー　カラフルソテー

　トマトシチューの中には肉だんごが入っています。肉だんごは児童に人気のアイテムです。スープはトマト味に、セロリやにんにくなどの香味野菜の風味が混ざった深みのある味わいです。スープをパンにつけて食べる児童もいました。

給食の様子

6月11日（水）

ごはん　牛乳
豚肉と野菜の塩だれいため
チキンナゲット　ふりかけ

豚肉と野菜の塩だれいためは、炒めたお肉ともやし、キャベツなどの野菜をにんにく、塩、レモン汁で味をつけた一品です。

給食の様子

6月10日（火）

うどん　牛乳
肉みそうどん
野菜いため　青りんごゼリー

肉みそうどんは新献立です。甘辛いみそだれをうどんにからめて食べます。みそだれには、ひき肉、大豆ペーストのたんぱく質の他に野菜のたまねぎ、人参、たけのこ、にら、なすが入っています。

肉みそうどんの中に入る『なす』の様子です。厚さ１センチのいちょう切りにした後、水にさらし調理される出番を待ちます。紫色の鮮やかな色がきれいでした。

給食の様子

6月9日（月）

ごはん　牛乳
まぜまぜチャーハン　わかめスープ
冷凍みかん

まぜまぜチャーハンは高野どうふをおいしくたべる献立として考えられました。豚肉、にんじん、たまねぎ、そして細かく刻んだ高野どうふを一緒にいためごはんと一緒に食べます。

『かわいいお顔があります』と調理員の方から教えていただきました。ねぎを切ったときの断面です。本日はまぜまぜチャーハンとわかめスープ両方にねぎが入っています。まるでおばキューや覆面レスラーのような顔です。

給食の様子

6月6日（金）

ごはん　牛乳　ベジタブルカレー
ミニハンバーグ

　夏野菜のトマト、ナス、ピーマンが入ったカレーです。ベーコンのうま味とセロリ、にんにく、しょうがなどの香味野菜、そして手作りルーなどが入ったおすすめ特製カレーです。

給食の様子

6月5日（木）

小型ロールパン　牛乳
和風スパゲティ　揚げつくね
アイスクリーム

和風スパゲティは、ツナ、玉ねぎ、ピーマン、キャベツなどを炒め、しょう油味をつけたところに、ゆでたスパゲティを絡めて作ります。
アイスクリームは楽しみにしている児童がとても多く大事そうに配膳室から持っていく様子が見られました。

給食の様子

6月4日（水）

ごはん　牛乳　ふりかけ
はるさめとひき肉の中華いため
ワンタンとえびのスープ　乳酸菌飲料

はるさめとひき肉の中華いためは、太目のはるさめのつるつるした食感がおいしい一品です。はるさめの歴史は古く、中国では 1000 年以上前から食べられています。製造工程で小さな穴から細く流れ落ちる様子が、しとしと降る春の雨を思わせることから『春雨』と名付けられたそうです。

給食の様子

6月3日（火）

ごはん　牛乳
さわらの南蛮づけ　野菜スープ
だいこんの漬物

さわらに片栗粉をつけて油で揚げたところに、甘酸っぱいたれをかけた一品です。野菜スープにはリーフレタス、玉ねぎ、にんじん、アルファベットマカロニが入っています。今日のラッキーマカロニは『C』です。入っていたかな？

　さごしの煮付けを作っている様子です。大きなお鍋で約３００切れを煮ています。釜を前後に傾け、煮汁を絡めながら煮ていきます。
　給食時の放送で『さごし』と『さわら』の紹介をしました。さごしは成長すると名前が変わる出世魚です。５０㎝ほどの大きさを『さごし』、もっと大きくなると『さわら』となります。

50 センチほどの大きさ　さごし

もっと大きくなると　さわら

給食の様子

6月2日（月）

ごはん　牛乳
魚（さごし）の煮付け　豚汁
パインゼリー

　さごしの煮付けはしょうが醤油で煮つけた一品です。骨があります。箸で上手によけて食べる様子が見られました。