

9月21日～30日の給食を紹介します！

令和3年10月4日

年に一回のお楽しみ！お月見こんだて！



9月21日(火)

- ・ごはん
- ・お月見蒸し
- ・ひじきの炒り煮
- ・みそ汁
- ・お月見団子
- ・牛乳



今日は、十五夜にちなんだお月見こんだてでした。きれいなお月様に見立てたお月見蒸しは、地元の鶏ひき肉とねぎを練り混ぜて形を整え、真ん中に卵をのせて蒸します。蒸し終わった後には、うさぎ型のにんじんをのせて出来上がりです。養鶏場さんこだわりのレモン色の黄身とにんじんがきれいな満月を作り出してくれました。



お月見団子の満月は、かぼちゃを蒸して白玉粉と混ぜて作ります。白うさぎは白玉粉で別に作り、一つずつ型をとりました。手作りのみたらしのたれと一緒に並べるととってもきれいでかわいい満月を楽しむことができました。また、調理員さんが、お月見にちなんですすきをとってきてくださいました。説明と一緒に並べることで、よりお月見を満喫することができました。これからも五感を使いながら食を楽しめるように工夫をしていきたいと思っています。



ランチルーム前の見本を見ると、「今日はお月見だからこれだと思った!」「うさぎが可愛い!」と嬉しそうに話す児童がいました。食べ終わった後には、「おつきみだんごがもちもちしていてすごくおいしかったです。」「おつきみだんごがもちもちしていて、ねばねばしてなくてとってもおいしかったし、みたらしもおいしかったです。」と書いてありました。



これからも作物の収穫に感謝しながらいただきたいと思っています。

みんな大好き！ホクホク肉じゃが！



9月22日(水)

- ・ごはん
- ・肉じゃが
- ・大豆の甘煮
- ・青菜のおかか和え
- ・なし
- ・牛乳



今日は久しぶりの肉じゃがでした。みんなが好きな肉じゃがには、地域の生産者さんが育ててくださったじゃがいもを使っています。いろいろな種類のじゃがいもを届けてくださるので、子ども達も興味をもって味わいながら食べています。大きなお鍋で作る肉じゃがですが、じゃがいもが煮崩れしないように気をつけながら調理をしています。味がよくしみた優しい味の肉じゃがは、ごはんともよく合いました。

秋の味覚といえば梨です。今日は、京丹後市久美浜町の二十世紀梨を食べました。果汁たっぷりの甘い梨で、子ども達も喜んで食べていました。感想には、「二十世紀ななしは、すごくあまくてシャリシャリしていておいしかったです。」と書いてありました。梨の食感も楽しんでくれたようです。

ブラジルの料理を味わいました！



9月24日(金)

- ・ライス
- ・コシーニャ
- ・小松菜としめじの炒め物
- ・スープ
- ・りんご
- ・牛乳



今日は、昨年給食で実施したブラジル料理の「コシーニャ」を味わいました。昨年とても好評だったので、再登場です。「コシーニャ」とは、ポルトガル語で鶏ももという意味があり、先のとがった可愛いコロッケの様な食べ物です。作るのにはさまざまな工程があり、とても大変なメニューですが、昨年の流れを思い出しながら、一つ一つ丁寧に作りました。中はもっちりしていて、外はカリッとしています。感想には、「ブラジルにはこんなコロッケがあってうらやましいです。」「また食べたいです。」等の嬉しいコメントがありました。また来年も楽しみにしていて欲しいです。



新メニューのなすのポターージュが好評でした！



9月27日(月)

- ・チキンピラフ ・ジョア（マスカット味）
- ・厚揚げのピザ風
- ・ピクルス
- ・なすのポターージュ



今日は、新メニューのなすのポターージュがありました。ポターージュと言えばじゃがいもやかぼちゃなどを使うことが多いですが、初めてなすを使ったポターージュに挑戦しました。なすの皮も使っているの、ほんのり紫色のポターージュになりました。なすだけではなく、じゃがいもやキャベツ、玉ねぎも入っているので、クリーミーな仕上がりで、なすが苦手な児童もおいしく食べられます。野菜が苦手な児童もあつという間に食べてしまい、「もっと食べたかった!」と言っていました。「初めてなすのポターージュを食べておいしかったので家でもやってみたいです。」という感想もありました。いろいろな料理でその食材の持つ良さを伝えられると良いなと思います。

可愛くておいしいパンがみんなの心を癒してくれました！



9月28日(火)

- ・コーンマヨパン
- ・人参のグラッセ
- ・ミニハンバーグ
- ・牛乳
- ・ポテトサラダ
- ・大麦入りのミネストローネ



今日は、手作りパンの日でした。農家さんこだわりの甘いとうもろこしは、パンをさらにおいしくしてくれます。ポテトサラダも地域でとれたじゃがいもを色々使い、見た目も味も楽しめるサラダになりました。にんじんやハンバーグも子ども達が喜ぶ工夫をしてくださり、心も体も元気になる給食となりました。「コーンマヨパンのコーンの色がカラフルでよかったです。甘くておいしかったです。」「コーンマヨパンがすごくおいしかったです!」「とうもろこしとソースの相しょうがばつぐんでおいしかったです。」などのたくさんの嬉しい感想がありました。



6年生が育てている白菜のまびき菜を使ったごはんを食べました！



9月29日(水)

- ・菜めし
- ・みそ汁
- ・鯖のからあげねぎソース
- ・牛乳
- ・切り干し大根の和え物
- ・伏見唐辛子とこんにゃくの炒り煮

今日は、6年生が育てている白菜のまびき菜がとれたということで、菜めしを作ることにしました。6年生に感謝をしながらみんなでおいしくいただきました。冬においしい白菜が出来ることを願っています。

鯖のからあげねぎソースは、手の込んだ一品です。鯖を一口大に切ってから油で揚げ、地域のねぎを使った甘辛いソースをかけます。鯖とソースがよく合うと子ども達にも好評でした。



本庄小学校のあんずを使ったケーキを食べました！



9月30日(木)

- ・ごはん
- ・あんずのジャムケーキ
- ・さばの煮つけ
- ・牛乳
- ・乾物のきんぴら
- ・すまし汁



本庄小学校でとれたあんずを使ってケーキを作りました。あんずはとてもすっぱいので、子ども達もおいしく食べられるようにジャムにしてみました。ケーキは、小麦粉、牛乳、米油、あんずのジャムなどを混ぜ合わせてオーブンでじっくり焼きます。ケーキが焼けたら表面にジャムを塗って完成です。あんずジャムがたっぷり入っているのでとてもしっとりしている



ケーキでした。あんずが好きな児童も酸味が苦手な児童もいましたが、給食を通して色々な食べ物のことを知って欲しいと思います。給食室でも子どもたちがおいしく食べられるように日々考えています。来年もあんずがとれたらケーキを作りたいと思います。