

4月11日～15日までの給食を紹介します！

令和5年4月19日

令和5年度の給食が始まりました！！



4月11日（火）

- ・カレーライス
- ・牛乳
- ・パリパリパン粉のキャベツサラダ
- ・ヨーグルトゼリー～みかんソースがけ～

今年度の給食がスタートしました。今年度も地元の食材をたくさん使った、安心安全のおいしい給食作りに励んでいきたいと思います。1日目は、子ども達も大好きなカレーライスです。新1年生4人を迎え、入学進級のお祝いの意味を込めたスペシャルカレーを食べました。調理員さんの想いが詰まったカレーは、じゃがいもやのり、ブロッコリー等を使って作られたとても可愛いカレーでした。大きな口を開けておいしそうに食べる子ども達の姿はとっても幸せそうでした。これから1年間、給食をしっかり食べて心も体も健やかに成長して欲しいと思います。

手作りミートボールの甘酢あんを食べました！



4月12日（水）

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・大根のマヨサラダ
- ・中華スープ
- ・ミートボールの甘酢あん

今日は、調理員さん手作りのミートボールが登場です。ミートボールは豚ひき肉と玉ねぎをたっぷり使っています。油でじっくり揚げてもらっているので外側はカリッとしていますが中はふんわりとしていてとてもおいしいです。ミートボールには地元産のしょうがを使った甘酢あんをかけました。甘酸っぱいあんをかけることで、ミートボールをよりおいしく食べることが出来ます。本庄小の給食を食べ始めて2日目の1年生も給食を見るととても嬉しそうに「おいしそう!」と言っていました。実際に食べた後も「お肉がおいしかった!」と喜んでくれていました。これからも毎日の給食を楽しみにして欲しいと思います。

今年度も地元産の食べ物をたくさん使った給食を提供します！



4月13日（木）

- ・ごはん
- ・ごぼうつくね
- ・青菜のごま和え
- ・牛乳
- ・ポテトサラダ
- ・すまし汁

今日もたくさんの地元産食材を使った給食です。お米は毎日地元産を使っています。つくねには、地元産の鶏ひき肉としょうが、青菜のごま和えには、地元産のほうれん草と水菜を使っています。すまし汁にも水菜、そして九条ねぎ、また、地元の煮干しを使っています。1年中季節の野菜や魚、お米、卵、鶏肉といったたくさんの地元産の食べ物をに使わせてもらうことで本庄小学校のおいしい給食が出来ています。子ども達には、今年度も感謝の気持ちを忘れずに給食をおいしく食べて欲しいです。



サクサクのあじのごまフライを食べました！



4月14日（金）

- ・ごはん
- ・あじのごまフライ
- ・キャベツのみそ汁
- ・牛乳
- ・きんぴらごぼう
- ・清見オレンジ

今日は、見た目も大きい、食べ応えのあるあじのごまフライが登場です。伊根町でとれたアジは、業者さんに協力してもらい、給食用にきれいな開きにしてもらって届けてもらいます。今日は、普通のフライではなく、ごまフライでした。白ごまと黒ごまをたっぷり使っているので、香りも食感も良い一品です。魚が苦手な児童もいましたが、きれいに食べてくれていました。また、アジのフライを楽しみにしてくれている子もたくさんおり、「ごまの香りがする!」「おいしい!」と、とってもおいしそうに食べてくれていました。



春雨たっぷりのチャプチェを食べました！



4月15日（土）

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・チャプチェ
- ・大豆のバター炒め
- ・わかめと野菜のスープ

今日は、韓国料理のチャプチェを食べました。チャプチェには春雨がたっぷり使われています。春雨という名前は、漢字で「春の雨」と書きます。これは、細長くて透明で、繊細な見た目が、「春の雨」に似ていたからだそうです。今日の献立紹介でも春雨の名前の由来について子ども達に伝えました。今日はちょうど雨の日だったので、理解がしやすかったかもしれません。食べ物の名前の由来について知るといろいろな発見があります。ただ食べるだけでなく、いろいろと考えながら味わって楽しく食べることを大切にしたいです。野菜や豚肉の出汁が染みたツルツル食感の春雨をおいしく食べる事が出来ました。

