レストランぬのびき

令和８年２月 14日

ハヤシライスでエネルギーチャージ！

12月７日（日）

・ハヤシライス　　　・牛乳

・じゃがいものオーブン焼き

・ドレッシングサラダ

今日は、トマトの甘みが美味しいハヤシライスでした。午後からの授業参観で頑張れるよう、給食でエネルギーをチャージします！ じゃがいものオーブン焼きは、じゃがいもに油をまとわせてから焼いているため、外側はカリッ、中はほくほくした仕上がりになります。少しの塩で味を付けるだけで美味しい一品です。みんな喜んで食べており、ごちそうさまの時間には全員が完食していました。

冬野菜たっぷりの豚汁をいただきました

12月9日（火）

・ごはん　　　・牛乳

・コロッケ　　　・ごま和え

・冬野菜豚汁

今日の豚汁には、冬に旬を迎える里芋、にんじん、大根、ごぼうがごろごろと入っています。温かい汁物は、寒く冷えた体を温めてくれます。コロッケは、調理員さんがひとつひとつ綺麗に形を整え、サクッとした食感に揚げてくださいました。ごま和えには、これまた冬が旬の春菊が使われています。ほろ苦い味で苦手な子もいますが、みんなきれいに完食していました！

ざくざく食感のフライドチキンが登場です

12月７日（月）

・ごはん　　　　・牛乳

・フライドチキン　・添え野菜

・南瓜チップス　・冬野菜のシチュー

　フライドチキンはから揚げとは違い、衣にスパイスを混ぜて揚げます。給食では少量のカレー粉を混ぜ込み、にんにくや生姜もきかせてスパイシーな味に仕上げていただきました。どんな音がする？の問いかけに、「ざくざく」「がりっ」「ぎゅむっ」など、色々な答えがあり、それぞれに五感をはたらかせて楽しんでいる様子でした！ 添え野菜はマスタードやお酢を使ったザワークラウト風の味付けです。さっぱりとした味付けがフライドチキンにも良く合いました。

自分で選んだデザートをいただきました

12月11日（木）

・チキンピラフ　　・牛乳

・冬野菜のポトフ　・水菜とりんごのサラダ

・デザートセレクト（ココアケーキ、プリン）

　楽しみにしていたデザートセレクトの日です。ココアケーキとプリンのどちらか食べたいデザートを選びました。シフォン生地のふわふわなココアケーキも、地元の養鶏所の卵を使ったぷるぷるのプリンも、選ぶのが難しいくらい美味しいデザートでした。水菜とりんごのサラダには、お酢を加えると赤く色づく赤大根を使っているため、見た目が鮮やかです！目にも美味しい給食になりました。

甘辛いオーローラソースがご飯によく合います

12月12日（金）

・ごはん　　　　・牛乳

・鶏肉とさつまいものオーロラソース

・大根と水菜のレモン和え　・かき玉汁

　ケチャップとマヨネーズを混ぜて作るオーロラソースは、夜空にかかるオーロラではなく、「夜明け」を意味するフランス語が由来だそうです。淡いピンク色が夜明けの空のように見えます。今日は、素揚げしたほくほくのさつまいもと、から揚げに絡めていただきました。ごはんによく合う味で、子ども達もぱくぱくと食べていました！