

大根たっぷりの煮物で温まりました



12月15日(月)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・大根と厚揚げの中華風煮
- ・ごま和え
- ・浸し豆
- ・へしこふりかけ

大根と厚揚げの中華風煮は、豚肉が入りごま油で中華風に味を付けた食べ応えのあるメニューです。たっぷりの大根で体が温まります。この数ヶ月、子ども達は一生懸命正しいおはしの持ち方の練習をしていたので、浸し豆もすいすいと一粒ずつつまんで食べていました。「家でも練習してきた!」と昨日よりも上手になった持ち方を見せてくれ、こつこつ頑張った努力が実を結んだ姿にこちらも嬉しくなりました!

具材がごろごろと入ったおでんをいただきました



12月16日(火)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・おでん
- ・塩昆布和え
- ・青のりポテトビーンズ

おでんには、大根、ごぼう天、こんにゃく、にんじん、結び昆布、そして一人ひとつ卵が入っています。煮干し出汁がよくみたく大根や甘く煮られた人参など、子ども達それぞれにイチオシの具材があるようでした。また、「家ではこんな具材が入っている!」と、家庭それぞれのおでんを教えてくださいました。

美味しくテーブルマナーを学びました



12月17日(水)

- ・てづくりパン
- ・牛乳
- ・鱈のムニエル レモンバターソース
- ・野菜のオーブン焼き
- ・赤大根と水菜のサラダ
- ・さつまいものポターージュ
- ・ゆずゼリー

今日は、今年度2回目の、テーブルマナー給食の日です。普段使う機会の少ない、ナイフとフォーク、スープ用スプーンを使ったテーブルマナーを、美味しく学びます。スプーンで音を立てないようにポターージュをすくったり、ナイフとフォークに人差し指を添えてムニエルを一口大に切ったりと、1回目の時よりも上手にカトラリーを使っていました。さすが、高学年は慣れた様子で上手に食べていました。ゆずの果汁をつかったゼリーは甘酸っぱい爽やかなデザートになりました。

お出汁のきいたふろふき大根をいただきました



12月18日(木)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鯖の煮付け
- ・ふろふき大根
- ・ひじきと野菜の和え物
- ・白菜の味噌汁

ふろふき大根は、普段使っている煮干し出汁ではなく、昆布だして炊かれています。昆布の甘い出汁がしみた大根は、出汁ごと飲み干したくなる美味しさです！ ゆず味噌を上からかけ、彩りに柚子の皮も散らしていただきました。鯖の煮付けは、味がよく染みており、子ども達の密かな人気メニューです。「ごはんによく合うから、いつもよりごはんをたくさん入れて!」という声も聞こえました。甘辛い和食ならではの味付けを楽しんでほしいです。

「ん」のつく物を食べて、健康を願いました



12月19日(金)

- ・ごはん ・牛乳
- ・鶏肉のゆず香り揚げ ・南瓜の甘煮
- ・れんこんの梅おかか和え
- ・豆腐の味噌汁

今年の冬至は12月22日です。一年で一番太陽の出ている時間が短い日で、運がつく「ん」のつく食材を食べる風習があります。一足早い冬至こんだてでは、かぼちゃ(なんきん)、にんじん、れんこん、だいこんを使い、運氣の上昇を願いました。また、柚子の香りは邪気払いに良いとされ、ゆず湯に入る風習もあります。給食では、から揚げに柚子果汁の入ったタレを絡めました。子ども達も、ピーマンやまんじゅうなど、色々な「ん」のつく食材を考えながら、日本の文化に触れました。

2学期さいごはドライカレー！



12月22日(月)

- ・ドライカレー ・牛乳
- ・カップスープ
- ・スノーボールクッキー

2学期最後の給食はドライカレーです。クリスマスが近いこともあり、可愛く型抜きされた野菜をちりばめて華やかにしていただきました。給食当番をする子ども達の盛り付けにも気合いが入ります。デザートには、手作りのスノーボールクッキーが登場しました。サクサクほろほろ食感のクッキーに、「もっと食べたい!」「お店のクッキーみたい!」といった感想が聞こえます。1年の中で一番長い2学期ですが、お箸の練習を頑張ったり、苦手な物に挑戦したり、子どもそれぞれの成長が見られた学期でした。3学期も、わくわく楽しみになるような給食を考えていきたいと思っています。

