レストランぬのびき



9 月 24 日（木）

・ベーコーンライス　・牛乳

・ポトフ　・小松菜のソテー

・大豆のスナック揚げ

今日のベーコーンライスとは、ベーコンとコーンが入ったピラフのことです。バターで炒めたベーコンとコーンを、薄味をつけたごはんに混ぜ込むので、バターの香りがしっかりとするピラフに仕上がりました。一見シンプルな献立ですが、人気だったようで給食の感想もたくさん届いていました！ 食べている途中に「これめっちゃ美味い！」と空っぽのお皿を見せてくれた子もおり、調理員さんも喜んでいました。 大豆のスナック揚げは、お箸の持ち方の練習にもぴったりなメニューです。スプーンもありますが、ぜひここはお箸を使って食べてほしいところです。来月からはお箸の持ち方を検定する日が月に 1 回あります。 それまでに上達できるよう、たくさん練習していきましょう！



9 月25日（金）

・栗ごはん　・牛乳

・厚揚げの田楽

・切り干し大根のはりはり漬け

・すまし汁　・お月見団子

十五夜とは、旧暦の毎月 15 日のことを言いますが、とくに 8 月 15 日の夜がきれいに見られるということでこの時期に「お月見」をする風習があるそうです。今年は 9 月 25 日がその日にあたります。今では、お月見商品として色々なものが売られていますが、昔から食べられていたものでは「お月見団子」や「栗」が有名です。今日のお月見団子には、潰したかぼちゃが練り込まれており、月のような色になりました。お月見団子というと丸く小さな団子を積み上げたものをイメージする子が多かったのですが、全国的にはしずく型のういろう生地の団子（愛知県）や、小豆をまわりにまぶしたもの（沖縄県）などさまざまな団子があります。同じ行事でも、少しずつ地域によって違いがでるのが面白いですね。夜は、このお月見団子のようにきれいな満月が見られると良いですがどうでしょうか。



9月 28 日（月）

・へしこパスタ　　・牛乳

・じゃがいもの味噌マヨ焼き

・チキンスープ　　・きなこ大豆

へしこはパスタの味付けにもよく合います。本校のへしこパスタは、オリーブオイルで炒めたしめじ、ピーマンにへしこを加え、そこに麺を絡めたオイルパスタです。にんにくの香りも立たせており、食欲をそそる味付けになりました！ パスタは日本だと、フォークだけで食べるほかにフォークとスプーンで食べる食べ方も見かけます。どちらの食べ方もできますが、今日はフォークのみで食べる方法を一緒に練習しました。一度によくばらず、3~4 本ほどの麺をくるくると巻き取ると、ちょうどひとくち分になります。みんなお手本を見ながら、一生懸命に練習できました。じゃがいもの味噌マヨ焼きは、味噌とマヨネーズを絡めたじゃがいもをこんがり焼いた、新メニューです。味噌は焼くと、チーズのような香りがします。 ほくほくと美味しく仕上がりました。 そして、今日はある子が食べ終わったお皿を見せてくれたのですが、あまりのきれいさに思わず写真を撮ってしまいました。カップの溝まできれいに箸でなぞって食べたそうです。「ごちそうさま」の言葉が聞こえてくるような、気持ちの良いお皿です。ぜひ、これからもぴかぴかのお皿を見せてほしいな、と思います。





9月 29 日（火）

・ごはん　　・牛乳

・キスの香味ソースがけ

・中華サラダ　　・オクラスープ

今日は、今が旬の魚「キス」をまるごと揚げ、ニンニクや生姜をきかせた甘辛いソースをかけた「キスの香味ソースがけ」でした！ 骨もありますが、よく噛めば問題なく食べられる魚です。ぜひ、ひとくちはまるごと食べてみましょう！という委員会の子の声かけのもと、ガブッと挑戦している様子が見られました。脂ものっているキスは、揚げられてモチモチとした身がとても美味しかったです。



9月 30 日（金）　京都にちなんだ献立

・きぬがさ丼　　・牛乳

・かぼちゃのそぼろ煮

・大豆の塩昆布和え

今日から３日間、6 年生は修学旅行に行ってきます！ 1 日目の今日は京都へ行きます。給食でも、京都に関係のある献立にしました。「きぬがさ丼」は京都の「衣笠山」に因んでおり、雪景色の山に見えることからその名前を名付けられたそうです。親子丼と同じ味付けで、鶏肉の代わりに油揚げを使ったこのどんぶりは、他にも「しのだ丼」や「きつね丼」などさまざまな呼び名があるようです。 6 年生は、京都で抹茶体験もするようです。どんな旅行になったのか帰ってきてから聞くのが楽しみですね！