

レストランのびき

令和8年4月18日

給食が始まりました！



4月10日(金)

- ・カレーライス
- ・牛乳
- ・ドレッシングサラダ
- ・ヨーグルトゼリー みかんソースがけ

令和8年度の給食がスタートしました！今年も、安心安全で、わくわくできるような美味しい給食時間にしたいと思います♪さて、1年生はじめての給食はカレーライスです。調理員さんがかわいく熊の顔に盛り付けてくださいました。デザートには手作りのみかんソースもかかっています。1年生はみんな、しっかり完食していました。

春の食材たっぷりのお寿司です♪



4月13日(月)

- ・春のお寿司
- ・牛乳
- ・厚揚げのみそ田楽
- ・おひたし
- ・すまし汁

春のお寿司には、春が旬のフキが炊き込まれ、黒米入りのごはんはほんのりピンク色に染まっています。トッピングのこごみの天ぷらも春の味覚です。可愛らしい盛り付けに、思わず食べるのがもったいなくなります。

新メニューのペンネが登場しました



4月14日(火)

- ・ペンネのトマト煮
- ・牛乳
- ・大豆のマヨネーズサラダ
- ・カップスープ

新メニューのペンネのトマト煮が登場しました!ペンネは、丸い穴にフォークを刺して食べたくなりますが、フォークの腹にさせるのが正しい食べ方だそうです。ただ、ツルツル滑って食べづらい場合は刺して食べてもマナー違反にならないそうですよ。子ども達は、一生懸命フォークに乗せて上手に食べていました。トマトの甘いソースがよくからんだ美味しい献立でした。

韓国料理こんだてでした!



4月15日(水)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・チャプチェ
- ・ナムル
- ・野菜チップス
- ・たまごスープ

今日はチャプチェにナムルと、韓国料理の献立でした。韓国という名前はよく耳にしますが、実際どこにあるのかは知らない子が多いです。世界地図で確認してみると「思ったより近い!」という声が聞こえました。韓国料理は、ごま油やにんにくなどを効かせた、食欲をそそる味付けが特徴的です。今日のチャプチェやナムルも、しっかりと香りがついており子ども達にも人気でした。

新メニューのかきあげが登場しました



4月16日(木)

- ・ごはん ・牛乳
- ・肉じゃが ・ちくわとよもぎのかき揚げ
- ・春キャベツのへしこ和え

今日のかき揚げは、新メニューの「ちくわとよもぎのかき揚げ」です。意外な組み合わせですが、ほろ苦い春の野草よもぎに甘いちくわが良く合います。そして今が旬の春キャベツも登場です。春キャベツそのものの甘みを味わってほしいので、具材はキャベツのみ、味付けもへしこだけでシンプルに仕上げました。

地元の食材たっぷりこんだてです



4月17日(金)

- ・黒米ごはん ・牛乳
- ・みりん干し ・酢の物
- ・茶碗蒸し ・豆乳もち

今日は地元の食材をたっぷり使った献立です。みりん干しは近くの漁協さんから、茶碗蒸しの卵や鶏肉は養鶏場さんから、野菜やお米も農家さんから届いた物です。もちもちぷるぷるの豆乳もちもデザートに添え、地域の美味しい恵みたっぷりの献立になりました。

元気の出る丼で授業参観もがんばりました



4月18日(土)

- ・豚ごぼう丼
- ・牛乳
- ・しょうが酢和え
- ・じゃがいもの味噌汁

今日は今年1回目の授業参観日です。スタミナのつく豚ごぼう丼で授業参観に向けてエネルギーをチャージしました。地域の生産者さんから届いた紅ショウガは、その名の通り色鮮やかな紅色で、よい色のアクセントになります。給食当番の子達は盛り付けにもこだわりながら、美味しそうな丼を完成させていました。