

# レストランのびき

令和8年5月27日

## 香ばしいごまフライでした



4月24日(金)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ぶりのごまフライ
- ・ひじきの煮物
- ・キャベツの味噌汁
- ・りんご

魚は、近くの漁協さんから届けていただいた新鮮なものを使用しています。今日の魚は、なんとブリでした。白ごまと黒ごまをまぶしたごまフライは、サクサクに仕上がっており、ぶりのふわっとした身との食感の違いが楽しいひと品でした。子ども達は、4月に何度も登場する春キャベツを覚えてきたようで、給食の挨拶の時には「旬の春キャベツを味わいましょう」のひと言を添えてくれたり、「今日のキャベツは春キャベツ?」と聞いてくれたりします。今しか味わえない旬の味を堪能してほしいと思います!

## 食欲をそそる甘酢の味付けでした



4月27日(月)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ごぼうと鶏肉の甘酢絡め
- ・春雨サラダ
- ・中華スープ

今日は薄く切ったごぼうとあっさりした鶏胸肉を揚げて甘酢を絡めた「ごぼうと鶏肉の甘酢絡め」でした。甘酢はごはんによく合う味付けで、子ども達にも人気のようでした。春雨サラダは配るときにツルツルと春雨が滑るので、給食当番さんは入れるのに苦戦している様子でした。周りの人にアドバイスをもらったり、自分で工夫したりして、上手く入れる方法を身につけていってほしいな、と思います。

## 大人気てづくりパンの登場です！



4月28日(火)

- ・てづくりパン
- ・牛乳
- ・ポークビーンズ
- ・茹でアスパラガス
- ・ツナサラダ

子ども達に大人気の手作りパンが今年度はじめて登場しました。調理室でその日に焼き上げるパンはふわふわもちりです。パンを割って、焼きたてのにおいをかいている子もいました。甘いトマト味のポークビーンズとの相性もばっちりでした。アスパラガスは近くの農家さんが届けてくださったものです。太くて穂先のきゅっと締まったアスパラガスは新鮮な証拠です。シンプルに塩ゆでにして、野菜の甘みを堪能しました。

## 最強のごはんのお供、しょうが焼きでした



4月30日(木)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・豚肉のしょうが焼き
- ・ごま和え
- ・油揚げの味噌汁

甘辛い味付けのしょうが焼きは、良いごはんのお供です。玉ねぎも豚肉に負けなくらい入っているので、甘みがあります。子ども達の食べ終えたご飯茶碗にしょうが焼きの汁がついていたので、ごはんと一緒に楽しんでくれたのが分かりました。給食室では、ごまを炒ってから使用しているため、ごま和えは炒りたての香ばしい香りがします。今日も美味しくいただきました！