

令和6年1月15日（月）



献立

- ・牛乳
- ・ポークカレー
- ・福神漬け
- ・キャベツゆずサラダ
- ・フルーツカクテル

- ・ポークカレーは、ニンニク、生姜、赤ワイン、すりおろしリンゴ、フルーツチャツネ、デミグラスソースが入っていて、奥深い味わいの桂城カレーである。じゃがいもやにんじんは小さめのキューブ状にカットされていて食べやすい。辛くはないがスパイス感がほどよく、食欲をそそる香りもよい。3学期のスタートに定番の人気メニューである。
- ・福神漬けは、無着色でカレーによく合う。
- ・キャベツゆずサラダは、柚の香りのさわやかな柑橘系の酸味でさっぱりといただいた。ゆでたキャベツにブロッコリーとにんじんとコーンの彩りもよい。
- ・フルーツカクテルは、キューブ状にカットされた、パイン、黄桃、洋梨、リンゴのシロップづけにキューブ状のカクテルゼリー（赤、緑、ピンク、白）が華やかな彩りである。サイダーの風味の控えめな甘さで素材の甘さが生かされている。

令和6年1月16日（火）



献立

- ・牛乳
- ・豚骨ラーメン
- ・ジャーマンポテト

- ・豚骨ラーメンは、白濁した豚骨スープに、本格的な風味が感じられる。ほうれん草、にんじん、きくらげ、塩メンマなど具だくさんで、ボリュームのある一杯である。蒸しかまぼこの赤や紅シヨウガの彩りもよく、紅シヨウガの風味は豚骨スープによく合う。白いりごまや長ネギの風味もよい。大きめのチャーシューは存在感があり、太めの麺とともに食べ応えがあり、満足の一杯である。
- ・ジャーマンポテトは、ベーコンの風味がよく合っていて、ニンニクやドライパセリの風味もよい。じゃがいもが少しつぶされていて、なめらかな食感の口当たりがよい。小さくカットされてゆでられたにんじんの彩りがよい。味付けにはめんつゆも使われていて、ジャーマンポテトではあるが、和風を感じるテイストもよく、ポテトサラダのような副菜は、ラーメンにもよく合う。

令和6年1月17日（水）



献立

- ・ ごはん ・ 牛乳
- ・ 大根の味噌汁
- ・ にしんの照り煮
- ・ 豚肉とぜんまいの炒め
- ・ おこめのプリンタルト

- ・ 大根の味噌汁は、大根と大根の葉と油揚げが、煮干しだしのみそ汁によく合う。ねぎの風味もよい。
- ・ にしんの照り煮は、にしんの風味がよく出ていて、照りのある見た目や甘辛い味付けもよく、ごはんによく合う。
- ・ 豚肉とぜんまいの炒めは、太めのぜんまいの存在感があり、食感も風味も主役になっている。干しいたげや豚肉の旨みがぜんまいなどによく絡んでいて、にんじんの彩りもよい。糸こんにゃくの食感もよくさやいんげんの彩りもよい。和風のやさしい味付けが素材の味を引き出していて、バランスのよい和食メニューの副菜である。
- ・ おこめのプリンタルトは、おこめDE国産豆乳プリンタルトという名前である。名前を見ないと、豆乳であることは分からないと思う。ミルクのクリーミーなおいしさを感じるデザートである。

令和6年1月18日（木）



献立

- ・ 牛乳
- ・ パインパン
- ・ ミネストローネ
- ・ ピザエッグ
- ・ ゆで野菜のごま風味

- ・ パインパンは、5mm角くらいの小さなパインが生地に練り込まれて焼かれている。パインのほのかな香りと噛んでいるとパインの甘みを感じる。
- ・ ミネストローネは、じゃがいも、にんじん、トマトが小さなキューブ状にカットされていて食べやすい。たまねぎやセロリ、ドライパセリの風味がよく、パン食によく合うスープである。ベーコンやニンニクの風味とコンソメ味がよく合っていて、白コショウのスパイス感もよい。
- ・ ピザエッグは、卵焼きの中に、にんじんとピーマンなどのみじん切りがピザソースで味付けられて入っている。
- ・ ゆで野菜のごま風味は、キャベツなどのゆで野菜をごま油と白ごまの風味でいただく。ほどよい塩加減とごまの風味が野菜によく合っている。にんじんときゅうり、ブロッコリーの彩りがよい。硬めにゆでられたブロッコリーの食感もよい。



令和6年1月19日（金）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん（あきたこまち有機米）
- ・大館汁
- ・あきたどっさり枝豆入り肉団子
- ・いぶりがっこマヨ和え

- ・ごはん（あきたこまち有機米）は、農薬や化学肥料を使用していない米、地域の方から寄贈された米である。
- ・大館汁は、鶏ガラの出汁の醤油味の汁で、きりたんぼ鍋の味に似ているが、たくさんの野菜の旨みを感じる。にんじん、大根、干しいたけ、まいたけ、たもぎだけ、白菜、ごぼう、長ネギ、セリ、具たくさん食べ応えのある一杯である。
- ・あきたどっさり枝豆入り肉団子は、食べたときに、きざまれた枝豆の食感を感じる。ケチャップ味の甘めのたれが絡んでいて、見た目の赤い彩りもよく、ごはんによく合う。
- ・いぶりがっこマヨ和えは、小さなチーズが入っている。チーズといぶりがっこは相性がよくマヨネーズともよく合う。いぶりがっこの燻製の香りが、キャベツとブロッコリーとにんじんのマヨ和えに、深い味わいを加えている。

令和6年1月22日（月）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・豚汁
- ・ワカメのから揚げ
- ・小松菜炒め

- ・豚汁は、豚肉の旨みが味噌によく合い、たくさんの野菜の旨みも溶け込んで、ご馳走の一杯である。ごぼうやにんじん、大根の根菜類の風味がよく、白菜やねぎの風味もよい。自校給食なので、白菜やねぎの食感もよい。厚揚げの旨みや糸こんにゃくの食感もよく、薄味なのでそれぞれの具材のおいしさが生かされている。具たくさんでボリュームがある一杯である。
- ・ワカメのから揚げは、ワカメがパリッと揚げられていて、スナック菓子に似ているような食感がよい。醤油ベースのカリッとしたころもは、ワカメによく合う味付けで、ごはんのおかずにも合う。
- ・小松菜炒めは、小松菜の風味がよくもやしの食感とにんじんの彩りもよい。さつま揚げの旨みが小松菜やもやしをおいしくして、和風出汁の旨みを感じる炒め物は和食によく合っている。

令和6年1月23日（火）



献立

- ・牛乳
- ・スパゲティペスカトーレ
- ・豆腐サラダ
- ・さつまいもチップス

- ・スパゲティペスカトーレは、ニンニクやコンソメの風味に、エビとイカの魚介の旨みが活かされていて、ペスカトーレらしい風味に仕上がっている。豚肉も入っていて具材のボリュームを増している。たまねぎやマッシュルームの風味もよく、フレッシュなトマトの風味もよい。赤ワインなどの隠し味を使った手の込んだトマトソースで魚介の旨みがスパゲティに絡んでいて、本格的な一皿である。
- ・豆腐サラダは、豆腐の風味とごまドレッシングがよく合い、豆腐とごまの風味で野菜をおいしくいただいた。水を切った豆腐の食感がよくが主役になっている。ブロッコリーとにんじんの彩りがよく、もやしの食感もよい。
- ・さつまいもチップスは、固いのでよくかむ必要がある。噛んでいるうちに、さつまいもの風味と甘さを感じるデザートである。

令和6年1月24日（水）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・高野豆腐の味噌汁
- ・てりやきチキン
- ・にんじんしりしり
- ・きなこ白玉

- ・高野豆腐の味噌汁は、きざみ高野豆腐は小さくカットされていて、食べやすく、食感もよく、たくさん入っているので高野豆腐が主役になっている。煮干し出汁の味噌汁に、高野豆腐の風味がよく合う。大根葉とにんじんの彩りがよく、長ネギの風味と食感もよい。
- ・てりやきチキンは、やわらかく、照りがよく、甘辛いたれがチキンによく絡んでいる。甘辛い味付けは、ごはんが進む味である。
- ・にんじんしりしりは、にんじんが和風出汁と豚ひき肉の旨みで炒められている。炒り卵の風味もよく味を引き立てている。もやしの食感やピーマンの彩り、白ごまの風味もよい。
- ・きなこ白玉は、小さな食べやすいサイズの白玉団子に、きなこ砂糖がまぶされている。きなこの風味と控えめ甘さがほどよい和のスイーツである。



令和6年1月25日（木）



献立

- ・牛乳
- ・米粉パン
- ・あん&マーガリン
- ・みそシチュー
- ・リンゴのジャージーヨーグルト

- ・米粉パンは、小麦のバターロールより、もちもち感がある。
- ・あん&マーガリンは、あんとマーガリンが一緒に絞り出される。相性のよい組み合わせである。
- ・みそシチューは、。クリームシチューに味噌が入っていて、味噌の風味で味に深みが出ている。じゃがいも、にんじん、たまねぎは小さく切り揃えられていて、食べやすい。ワカメやぶなしめじは、味噌シチューに合う具材である。さやいんげんとにんじんの彩りもよい。クリームシチューは、ベシャメルソース、牛乳、バターで濃厚な味である。隠し味に白ワインが使われている。
- ・リンゴのジャージーヨーグルトは、ジャージー牛の濃厚ヨーグルトに生クリームが入り、更に濃厚である。フレッシュリンゴの食感と皮の赤の彩りがよい。リンゴと梨のシロップ漬けの風味もよい。

令和6年1月26日（金）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・けの汁
- ・ハタハタフライ
- ・白菜の生姜酢

- ・けの汁は、小正月に大館ではどこの家庭でも食べられていた郷土料理で各家庭の味があった。山菜の塩漬けをもどして、ごぼうやにんじんなど野菜を細かく切って大豆や豆腐と煮込んだ汁である。郷土料理を給食で食べられることは、貴重であり、食文化の体験になる。桂城の具材は、大根、にんじん、ごぼう、ふき、油揚げ、干しいたけ、大豆、糸こんに、豆腐、高野豆腐、ねぎの具たくさん汁である。
- ・ハタハタフライは、ハタハタの開きが形よく、カリッと揚がっていて食感がよい。サイズもほどよく、食べごたえがある。高級魚になってしまったハタハタの風味を給食で味わうことができた。
- ・白菜の生姜酢は、ゆでた野菜はしっかりと水が切られていて、水っぽくなく、生姜の風味で味がひきしまり、さっぱりとしている。白菜の食感がよく、ブロッコリーとにんじんの彩りもよい。

令和6年1月29日（月）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・すいとん汁
- ・伊達巻
- ・野菜の煮付け

- ・すいとん汁は、鶏出汁がベースで、干しいたけや具だくさんの旨みのある醤油味の汁物で、すいとんによく合う。鶏肉、黒まいたけ、ごぼう、にんじん、しらたき、セリ、長ネギが入っている。にんじんの彩りやしらたきの食感がよい。全ての具材が小さく切りそろえられていて、見た目もきれいな汁である。セリとねぎの風味が味を引き立てていて、きりたんぽを好む大館の人は、この味が好きである。すいとんは一口サイズで食べやすい。
- ・伊達巻は、甘さ控えめでしっとりとしている。メニュー全体に黄色の彩りを添えている。
- ・野菜の煮付けは、和風出汁と豚肉の旨みが里芋などの具材によく合い、ごはんにぴったりのおかずである。大根や白菜、レンコンにも味がしみている。にんじんの彩りがよく、ふきの風味が味を引き立てている。

令和6年1月30日（火）



献立

- ・牛乳
- ・カレーうどん
- ・たまねぎのかき揚げ
- ・はるか

- ・カレーうどんは、ほどよいとろみのカレースープが具材とうどんによく絡む。ニンニク、生姜の風味やほどよいスパイス感が食欲をそそる。豚肉、にんじん、じゃがいも、たまねぎの定番の具材の旨みに加えて、油揚げ、長ネギ、干しいたけの和の食材が和風出汁のカレーによく合う。カレースープは、様々な旨みを感じ、味わい深く、具だくさんの手の込んだ一杯である。
- ・たまねぎのかき揚げは、外側がカリッと揚がっていて、中はしっとりしている。外側のたまねぎのサクサクのような食感と香ばしい風味がよい。また、中はしっとりとして、たまねぎの甘さを強く感じる。一品でたまねぎの2種類の旨みを楽しむことができる。厚さが2センチ以上あって食べ応えがある。
- ・はるかは、独特のさわやかな味がよく、きれいなレモン色が彩りを添えている。

令和6年1月31日（水）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・韓国風スープ
- ・チーズカッタルビ風
- ・リャンバンサンスー

- ・韓国風スープは、ごま油とニンニクの風味がよく、その風味にワカメがよく合い、韓国風の味に仕上がっている。大豆もやしときくらげの食感がよく、その食感の違いもよい。豚肉の旨みも出ていて、にんじんの彩りもよい。豆板醤やコショウのアクセントも味をよくしている。
- ・チーズダッカルビ風は、とろけるチーズが具材にのっけていて、じゃがいもや鶏肉によく合う。鶏もも肉はやわらかく、コチュジャンなどの調味料で味付けされていて、甘辛くチーズによく合う。ニンニクや生姜の風味もよく、キャベツとにんじんの彩りもよい。韓国語のダッカルビは鶏肉料理という意味である。
- ・リャンバンサンスーは、「涼拌三絲」と書く。中華料理で千切りの3種類くらいの材料を和えた物である。春雨、ロースハム、にんじん、きゅうりがごま油と酢で和えられていて、さっぱり味である。