令和６年２月１日（木）

献立
・牛乳
・黒糖パン
・クリームポタージュ
・やまいものサラダ
・ヨーグルト

・黒糖パンは、黒糖色にふっくら焼き上げられていて、ほのかに黒糖の風味と甘さを感じる。
・クリームポタージュは、コーンの風味が濃厚である。にんじん、たまねぎ、じゃがいもは、小さくカットされていて食べやすく、粒コーンとグリーンピースの食感や彩りもよい。バターや白ワインが使われていて、手の込んだおいしさを感じる。
・やまいものサラダは、つぶされた山芋が具材になめらかに絡んでいて、口当たりのよいサラダである。ツナフレークの風味がマヨネーズの味付けとよく合っている。硬めにゆでられたブロッコリーの食感がよく、じゃがいもの風味もよく合っている。にんじんとブロッコリーの彩りもよい。
・ヨーグルトは、ヤクルトのソフール、腸内環境改善と書かれている。

令和６年２月２日（金）

献立
・牛乳
・菜めし
・呉汁
・いわしの三平煮
・キャベツの即席漬け　　・豆ボーロ

・菜めしは、塩味の青菜がごはんに混ぜられている。ほどよい塩加減で彩りもよく、ごはんが進む味である。
・呉汁は、煮干し出汁に大豆の風味がよく合っていて、風味のよい味噌汁である。呉とは、大豆を水に浸しすりつぶした物である。油揚げや豆腐の風味もよく、大根、にんじん、かぼちゃ、白菜、長ネギの野菜もたくさん入って具だくさんの汁である。
・いわしの三平煮は、酒粕の風味の甘さを感じる煮付けである。甘塩っぱく、ごはんによく合う味で、骨までやわらかく食べられる。
・キャベツの即席漬けは、湯通しされたきゅうりやにんじんキャベツは彩りよく、食感もよい。塩昆布の旨みとほどよい塩加減が和食ぴったりである。
・豆ボーロは、大豆のような見た目で季節感がある小児用の御菓子である。

令和６年２月５日（月）

献立
・牛乳
・ごはん
・モロヘイヤの味噌汁
・じゃがいものごま味噌煮
・もやしとワカメ和え

・モロヘイヤの味噌汁は、モロヘイヤの独特のとろみがあり、口当たりのよい味噌汁である。煮干し出汁に、具材のいた麩がよく合い、モロヘイヤにも合う。にんじんの彩りがよく、長ネギの風味もよい。
・じゃがいものごま味噌煮は。味噌とすりごまに少しの甘みよく合う味付けである。豚ひき肉の旨みと干ししいたけや和風出汁の旨みの味噌味は、ほくほくのじゃがいものおいしさを引き出している。味のしみた大根の食感やにんじんときぬさやいんげんの彩りもよい。味噌は、あきたみその他に豆板醤も使われていて、深みのある味わいである。
・もやしとワカメ和えは、もやしとワカメに、ごま油の風味がよく合っていて、にんじんとスイートコーンの彩りもよい。もやしのシャキッとした食感がよく、焼き肉のたれやコンソメなどで味付けされていて、その旨みが具材に絡んでいる。

令和６年２月６日（火）

献立
・牛乳
・お好み焼きそば
・コンソメスープ
・和風マヨサラダ

・お好み焼きそばは、太めの麺が食べ応えがある。オタフクソースの味付けと、かつお節、青のり、マヨネーズのトッピングが、お好み焼き風である。豚肉とキャベツは、お好み焼きでも定番の具材で、焼きそばにもバッチリである。たまねぎやピーマン、にんじんもソース味によく合っていて、彩りもよい。
・コンソメスープは、ベーコンとマッシュルームの風味のよいスープである。細かく切られたたまねぎの旨みがスープに溶け込んでいて、たまねぎの甘みが味に深みを加えている。白ワインや白コショーの隠し味など手が込んでいて、ドライパセリの風味と彩りもよい。
・和風マヨサラダは、和風出汁とかつおの魚粉、マヨネーズがよく合っていて、もやし、ブロッコリー、にんじんを、和のテイストでいただく。白ごまの風味もよく、彩りのよいサラダである。

令和６年２月７日（水）

献立
・牛乳
・ごはん
・白菜のそぼろ汁
・がんもの中華煮
・ナムル

・白菜のそぼろ汁は、豚ひき肉のそぼろの旨みと白菜の風味が和風出汁で整っている味噌汁である。白菜のシャキッとした食感がよく、自校給食のよさを感じる。大根葉と長ネギの風味やにんじんの彩りもよい。
・がんもの中華煮は、干ししいたけや鶏ガラスープの旨みの中華味の煮物である。生姜の風味もよく、旨みたっぷりの中華味が、がんもどきに含まれている。大根にも味が浸みていて、にんじんや青梗菜の彩りもよい。豆板醤の味付けや青梗菜の風味も中華味を引き立てている。
・ナムルは、ニンニクとごま油の風味が食欲をそそり、その味付けがもやしやほうれん草によく合う。太めのゼンマイの風味と食感がよく、本格的なナムルの味わいである。白ごまの風味とにんじんの彩りもよく、中華メニューの副菜として、ぴったりである。

令和６年２月８日（木）

献立
・牛乳
・クリームパン
・野菜のブイヤベース
・りんごの赤ワイン煮

・クリームパンは、なめらかなカスタードクリームが中に入っている。バニラの香りがよく、白っぽい色でクリーミーである。給食でこのような菓子パンが食べられるのは､桂城小学校だけかもしれない。。
・野菜のブイヤベースは、いか、えび、あさりの海鮮の旨みがよく出ていて、ニンニクの風味がよく、ブイヤベースの特徴がよく出ている。野菜が主役だが、海鮮料理の旨みである。じゃがいも、カリフラワー、トマト、にんじん、たまねぎ、キャベツは、小さくカットされていて食べやすく、ぐだくさんの野菜は食べ応えがある。おかずを食べるようなスープになっている。にんじんとトマトの彩りもよく、白コショーのアクセントもよい。
・りんごの赤ワイン煮は、やわらかく甘く煮こまれている。ほんのり赤く、つやがあるので見た目もきれいに仕上がっている。温かいリンゴのデザートである。

令和６年２月９日（金）

献立
・牛乳　　・ごはん
・ミルファンティ
・くわいとひじきの肉団子
・オクラ和え
・原宿ドック（チーズ）

・ミルファンティは、洋風かき玉スープである。卵にパン粉を混ぜて流し入れることで、ふっくら、もこもこのかき玉ができる。コンソメと鶏、干ししいたけの旨みの塩味に、卵とたまねぎの風味がよく合っている。千切りタケノコの食感と、にんじんの彩りもよい。
・くわいとひじきの肉団子は、くわいのシャキッとした食感がアクセントになっている。肉団子の中に、ひじきとくわいが入っている珍しい肉団子は、甘辛いたれが、からんでごはんによく合う。
・オクラのり酢和えは、オクラが主役の酢の物といった感じである。写真はきざみのりがのっていないが、実際はきざみのりをのせて、混ぜて食べた。酸味にのりの風味もよく合う。もやしの食感とにんじんとコーンの彩りもよい。
・原宿ドック（チーズ）はチーズ入りの、小さなワッフルといった感じである。

令和６年２月１３日（火）

献立
・牛乳
・みそうどん
・チーズ入りちくわの磯辺揚げ

・みそうどんは、具だくさんでボリュームがあり、食べ応えがある。豚肉、干しいたけ、和風出汁の旨みに、みそラーメンのスープも入っていて、ラーメンスープのような感じでもある。生姜の風味やほんの少しの唐辛子の辛みも味噌味によく合う。ごぼうやキャベツの野菜の旨みがスープに溶け込んで、深みのある味わいである。にんじんや赤かまぼこの彩りもよく、かまぼこの旨みもうどんによく合う。油揚げはスープの旨みを吸って、その風味がうどんの具にぴったりである。長ねぎの食感と風味もよく、１杯なのに様々な味わいを楽しむことができる。
・チーズ入りちくわの磯辺揚げは、太めのちくわでボリュームがある。ちくわの穴にチーズがびっしり詰まっていて、食べ応えがある。青のりの風味がよく、外側の衣が、カリッと上手に揚げられていて、食感もよい。

令和６年２月１４日（水）

献立
・牛乳
・チキンカレー
・福神漬け
・コールスロー
・お星さまの杏仁ゼリー

・チキンカレー、桂城のカレーは手が込んでいて隠し味や調味料が工夫されている。にんにく、しょうが、赤ワイン、フルーチャツネ、すりおろしリンゴ、ソース、デミグラスソース、奥深い味わいで、いつものおいしさに感心する。じゃがいも、にんじん、たまねぎは、低学年でも食べやすいように小さくカットされ、ほどよいスパイス感もよい。
・福神漬けは、無着色でカレーによく合う。
・コールスローは、キャベツ、にんじん、スイートコーンの彩りがよく、コールスロードレッシングで和えられている。カレーによく合うサラダである。
・お星さまの杏仁ゼリーは、星形のオレンジのゼリーが杏仁豆腐の味である。紫はブドウ味、白はミルク味、キューブカットの黄桃の風味もよく合っていて、華やかな彩りのたくさんの種類の甘みと風味を楽しむことができる。

令和６年２月１５日（木）

献立
・牛乳
・キャラメルコッペ
・オニオンスープ
・ウインナーと野菜のトマト煮

・キャラメルコッペは、コッペパンにマーガリンがぬられて、その上にキャラメル味の粉末がまぶされている。食べるとすぐに、キャラメル甘さを感じる。自校給食だからできる工夫である。
・オニオンスープは、オニオンがみじん切りになっていて、コンソメ味のスープにその旨みが溶け込んでいる。ベーコンの旨みはオニオンによく合い、マッシュルームの風味もよい。ニンニクとドライパセリの風味もよく、パン食にぴったりのスープである。
・ウインナーと野菜のトマト煮は、細い輪切りのウインナーの旨みがトマトベースの煮物によく合っている。トマトはキューブ状にカットされていて、煮こまれてスープに溶け込んでいる。キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、たまねぎ、さつまいも、じゃがいも、具だくさんで食べ応えがある。

令和６年２月１６日（金）

献立
・牛乳
・みぞれ汁
・チーズインハンバーグ
・野菜炒め
・みかん

・みぞれ汁は、大根おろしが入った煮干し出汁の味噌汁である。小さな高野豆腐の食感や風味がよく、大根おろしの食感やのどごしにも、特色のある汁物である。大根葉とにんじんの彩りがよく、長ネギの食感と風味もよい。
・チーズインハンバーグは、中にとろけるチーズが入っていて、ハンバーグとソースにチーズの風味がよく合う。大きめのサイズもよく食べごたえがあり、ごはんによく合う味である。
・野菜炒めは、ニンニクと生姜の風味がよく、食欲をそそる。もやし、キャベツ、たまねぎの食感がよく、炒め方が上手である。豚肉の旨みやコンソメなどの味付けがよく、コショーのアクセントもよい。ピーマンとにんじんの彩りもよい。
・みかんは、半分の輪切りで、見た目がきれいで、メニュー全体に彩りを添えている。

令和６年２月１９日（月）

献立
・牛乳
・花善「鶏めし」
・すまし汁
・れんこんのはさみ揚げ
・白菜とえだまめ和え　　・りんご

・花善「鶏めし」は、学年によって量が違う。高学年は２００グラムである。定番のおいしさを給食で味わった。
・すまし汁は、輪切りのオクラとさいの目切りの絹ごし豆腐の食感がよい。鶏肉と干しいたけ、和風出汁の風味に、生姜の風味がよく合う。三つ葉の風味やにんじんの彩りがよく、炊き込みごはんなどによく合う味で、鶏めしにはぴったりである。
・れんこんのはさみ揚げは、味付けされた鶏ひき肉が、５㎜くらいの厚さのれんこんで挟まれている。食べやすいサイズで、鶏肉の旨みが油で揚げたレンコンによく合っている。カリっとした衣と、れんこんんの食感もよい。
・白菜とえだまめ和えは、皮までみじん切りしたレモンの風味がよく、えだまめとにんじんの彩りもよく、さっぱりである。
・りんごは１／６、ふじである。

令和６年２月２０日（火）

献立
・牛乳
・クリームスープスパゲティー
・フライドガーリックサラダ

・クリームスープスパゲティーは、牛乳に、ベシャメルソースや生クリームが入っていて、濃厚な風味で本格的な味わいである。ニンニクの風味やコンソメ味のベースに、ベーコンの旨みがよく合う。加えて、むきえびとかのこイカの海鮮の旨みが加わり、深い味わいである。たまねぎの風味やエビとにんじんの彩りもよい。クリームスープは、具材の旨みの相乗効果と思われる深い旨みを感じる。調理過程で使われているバターや隠し味の白ワインも味をよくしていると思われる。手の込んだ一品は、学校給食とは思われない完成度である。
・フライドガーリックサラダは、ごま油の風味と醤油の味付けが、揚げニンニクの風味とサラダチキンの旨みによく合う。もやしや硬めにゆでられたブロッコリーの食感がよく、にんじんとブロッコリーの彩りもよい。

令和６年２月２１日（水）

献立
・牛乳
・もみのりごはん
・大根汁
・鶏肉と大豆炒め
・ほうれんそうごま和え

・もみのりごはんは、韓国風味付けのりのもみのりをごはんにかける。ごま油の風味と塩気でごはんがすすむ。
・大根汁は、大根と大根葉の風味や食感が煮干し出汁の味噌汁によく合う。油揚げと長ネギの風味やにんじんの彩りもよい。
・鶏肉と大豆炒めは、ニンニクと生姜の風味がよい醤油味である。鶏肉の旨みと大豆の食感と風味がよく合っている。たまねぎ、にんじん、いんげんの野菜に、鶏肉の旨みやたれが絡んでいて、ごはんによく合う。大豆、にんじん、いんげんの彩りもよく、見た目もきれいな一品である。
・ほうれんそうごま和えは、ゆでたほうれん草などの水気がしっかり絞られているので食感がよく、ごまの風味が引き立てられている。砂糖の甘みがごまのとよく合っていて、もやしの食感もよく、スイートコーンとにんじんの彩りもよい。

令和６年２月２２日（木）

献立
・牛乳　・ナン
・キーマカレー
・味付けゆでたまご
・ごまブロッコリー

・ナンは、直接手のばし、高温短時間で焼き上げてある。自然解凍で食べるが、もちもちで風味がよく、カレーによく合う。
・キーマカレーは、ケチャップやデミグラスソース、中濃ソース、フルールチャツネ、すりおろしりんごが入っていて、甘めの甘みがあって、子どもにほどよい辛さのカレーである。豚ひき肉の旨みとみじん切りのたまねぎ、にんじん、じゃがいもの旨みが溶け込んでいる。ニンニク、生姜の風味やグリーンピースの彩りもよい。
・味付けゆでたまごは、半熟のゆで加減や、ほどよい塩加減がよく、カレーに合う副菜である。
・ごまブロッコリーは、固めににゆでられ、しっかり水が切られたブロッコリーの食感がよく、ごま油とごまの風味がよく、にんじんの彩りもよい。

令和６年２月２６日（月）

献立
・牛乳
・ちゃんこ
・ます塩焼き
・わかめの酢の物
・はるか

・ちゃんこは、みそ仕立ての鳥ちゃんこである。大根、にんじん、白菜、ごぼうの野菜に豆腐と角こんにゃくが入り、具だくさんで食べ応えがある。生姜の風味がよく、みそ味によく合っていて、自校給食ならでは、熱々の一杯で、ねぎの風味もよく、ちからのつく味である。
・ます塩焼きは、骨がなく食べやすく、皮もやわらかくて気にせずに食べることができる。薄桃色の色もよく、薄味でます本来の味を楽しむことができる。
・わかめの酢の物は、わかめの酢の物に、もやしのシャキシャキの食感がよく、ボリュームを出していて、にんじんの彩りもよい。
・はるかは、さわやかな酸味のはるか独特の風味がある。糖度も十分で、甘みも強く、おいしい柑橘系のデザートである。レモン色の鮮やかな色は、メニュー全体に彩りを添えている。

令和６年２月２７日（火）

献立
・牛乳
・広東麺
・かぼちゃのそぼろ煮

・広東麺は、具の種類が多い本格的な中華あんのかけられた中華麺である。あんの具材は、豚肉とイカ旨みがよく、タケノコの短冊の風味が中華味を引き立てている。にんじんや赤かまぼこの彩りがよく、かまぼこは中華の食材にもよく合う。白菜の風味や食感もよく、ピーマンの彩りもよい。きくらげの食感もよく、彩りもよい。干ししいたけの旨みがよく出ていて、ニンニク、生姜の風味がよく、ごま油の風味やコショーのアクセントもよい。麺は、太麺であんがよく絡んでいる。ウズラの卵が入る予定であったが、昨日、給食でウズラの卵を詰まらせて、窒息した事件があり、入れなかった。
・かぼちゃのそぼろ煮は、一口サイズのかぼちゃが豚ひき肉の旨みで、ほくほくに煮られている。薄味でかぼちゃ本来の味が引き立てられグリーンピースの彩りもよい。

令和６年２月２８日（水）

献立
・五目チャーハン
・オクラスープ
・水餃子
・豆乳パンナコッタ

・五目チャーハンは、チャーシューの大きめの角切りの存在感がある。にんじん、たまねぎの具材も小さくカットされていて、チャーハンに合うサイズである。コーンとにんじん、赤かまぼこの彩りもよく、コショーのアクセントもよい。炒めず、混ぜる中華風の味付けで、チャーハンの風味を出している。
・オクラスープは、干ししいたけとベーコンの風味がよく、鶏出汁によく合う。オクラの輪切りとにんじんの彩りがよく、中華風のスープである。
・水餃子は、小さな一口サイズの餃子をゆでて、酢と醤油のたれに絡めてある。栄養士が全校放送でよくかんで食べるよう指導した。
・豆乳パンナコッタは、上がイチゴのゼリーで下がパンナコッタの２層になっている。イチゴの風味がよくきれいな色である。

令和６年２月２９日（木）

献立
・牛乳
・バターツイスト
・ポークシチュー
・チャプチェ

・バターツイストは、バターと小麦の風味がよく、今朝、焼き上がったやわらかさとほんのりの甘さがよい。
・ポークシチューは、豚肉でビーフシチューのような味付けをしている。たまねぎ、にんじん、じゃがいもが小さく切り揃えてあり、食べやすい。豚肉の旨みもドミグラスソースの風味によく合う。ニンニクや赤ワインの隠し味で深い味わいに仕上がっている。バターや生クリーム、牛乳が使われていて、まろやかな味わいのシチューである。
・チャプチェは、ごま油の風味がよく、太い韓国春雨のもちもちの食感がよい。鶏の胸肉かささみの細くさかれた蒸し鶏の風味がよく合っている。モーソー筍の短冊は食感がよく、春雨や蒸し鶏によく合う食材である。にんじん　とピーマンの彩りがよく、もやしのシャキッとした食感や風味もよい。