

令和6年3月1日（金）



献立

- ・牛乳
- ・ちらしずし
- ・八杯豆腐
- ・五目うま煮
- ・さくらゼリー

- ・ちらしずしは、ひな祭りに似合いの、彩りのよいおすしである、紅白かまぼこや花麩、錦糸卵、枝豆、きざみのり、赤や緑に黄色と黒の色合いがよく、華やかである。にんじん、たけのこ、しいたけの定番の具材もよく、錦糸卵やきざみのりの風味が味を引き立てている。
- ・八杯豆腐は、細く切られた絹ごし豆腐が主役で、ぶなしめじが入った汁物である。和風出汁の醤油味の汁物で、生姜の風味がよい。にんじんの彩りがよく、ねぎの風味もよい。三つ葉の香りと彩りもよく、片栗でとろみが付けられていて、なめらかな舌ざわりである。
- ・五目うま煮は、和風出汁と鶏肉の旨みで、ごぼうや大根が煮こまれている。乱切りの里芋がほっこりしていて、にんじんの彩りやふきの風味もよい。
- ・さくらゼリーは、さくら型の容器に入ったピンク色の甘酸っぱいゼリーである。

令和6年3月4日（月）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・ほうれん草とツナの味噌汁
- ・豆腐そぼろいため
- ・もやし香味和え

- ・ほうれん草とツナの味噌汁は、煮干し出汁の味噌汁にツナの風味がよく合っていて旨みが強くなっている。出汁の相乗効果だと思う。ほうれん草にもその旨みがよく合っている。にんじんの彩りがよく、長ネギの食感と風味もよい。
- ・豆腐そぼろいためは、豆腐がひき肉と炒められていて、ニンニクと生姜の風味がよく、和風の味付けもよく合っている。ごま油の風味もよく、たまねぎ、ピーマン、にんじんの野菜の旨みもひき肉や豆腐によく合っていて、彩りもよい。薄味なので、豆腐本来の風味が引き出されている。ごはんによく合う味付けで、どんぶりでもおいしいと思う。
- ・もやし香味和えは、さっぱりとした甘酢の味付けで、もやしがメイン食材で食感がよい。ブロッコリーとにんじんとスイートコーンの彩りもよく、コーンの風味が甘酢にもよく合う。

令和6年3月5日（火）



献立

- ・牛乳
- ・みそラーメン
- ・りんごのバター煮

- ・みそラーメンは、太麺でサッポロみそラーメンの味わいである。豚肉とキャベツの旨みがみそスープによく合う。ニンニクや生姜の風味もよく、寒い日に温まる味である。ラーメン定番の具であるメンマが大きめで食感もよく、食べ応えがある。スイートコーンは彩りもよく、サッポロみそラーメンに、よく合う。赤かまぼこやにんじんの彩りもよく、具の種類が多くボリュームのある一杯である。長ネギやコシヨーの風味もよく、マー油やラーメンオイルの隠し味で、奥深い味に仕上がっている。
- ・りんごのバター煮は、皮付きの一口サイズの煮りんごである。バター風味がよく、焼き菓子のような風味も感じる。一口サイズなので、皮が気にならず、むしろ、皮の食感がよいと思う。白ワインを入れるなど、工夫された手作りのデザートで、りんごをおいしくいただいた。

令和6年3月6日（水）



献立

- ・牛乳
- ・コーンカレー
- ・福神漬け
- ・のりチーズサラダ
- ・クリームフルーツ

- ・コーンカレーは、豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎの定番カレーにスイートコーンが入っている。彩りがよく、コーンの風味がカレーによく合う。ニンニク、生姜、赤ワイン、フルーツチャツネ、すりおろしりんご、デミグラスソースの入る手の込んだ桂城カレーは、とてもおいしい。じゃがいもやにんじんが食べやすく小さくカットされていることも低学年には素敵な配慮である。
- ・福神漬けは、無着色でカレーによく合う。
- ・のりチーズサラダは、ごま油の風味のチョレギサラダの味付けである。キャベツ、にんじん、ブロッコリーの彩りがよく、韓国風のもみのりがかけられている。小さなキューブ状のチーズが韓国のりとよく合っている。
- ・クリームフルーツは、パインと黄桃の缶詰にバナナとりんごが入って、ホイップクリームで和えられている。



令和6年3月7日（木）



献立

- ・牛乳
- ・アンパンマン
- ・クリームシチュー
- ・揚げたこやき
- ・ごまブロッコリー

- ・アンパンマンは、チョコでアンパンマンの顔が描かれている。鼻はメロンパンの外側のクッキーのような感じである。中にチョコクリームが入っていて子どもが喜ぶパンである。
- ・クリームシチューは、ベシャメルソースや白ワイン、バター、牛乳などが使われていて、濃厚なクリーミーさがある。豚肉とたまねぎ、にんじん、じゃがいもの定番の具材がおいしい。コシヨーの風味や上からかけられているドライパセリの彩りもよい。
- ・揚げたこやきは、外側カリッと中はトロツとしていて、しっかりたこが入っていて、ふっくらである。
- ・ごまブロッコリーは、子どもたちの人気メニューで、ごま油とごまの風味と旨みのある醤油味がブロッコリーによく合う。にんじんの彩りもよく、固めのブロッコリーの食感もよい。

令和6年3月8日（金）



献立

- ・牛乳
- ・ワカメごはん
- ・つみれ汁
- ・ひじき入りたまごやき
- ・おひたし

- ・ワカメごはんは、ほどよい塩気とワカメの風味と彩りがよく、子どもにも人気のごはんである。
- ・つみれ汁は、いわしのつみれの出汁がよく出ていて、いわしの風味が存分に感じられる。つみれと似ている食感の肉団子も入っていて、味の違いを楽しむことができる。油揚げの風味もよく合っていて、白菜とごぼうの食感や風味もよく合う。大根やにんじんも入り、具だくさんのおいしさである。長ネギの食感と風味もよく生姜の風味がいわしの出汁の味噌汁によく合っている。
- ・ひじき入りたまごやきは、きれいな黄色にひじきの彩りがよい。食べごたえのあるサイズがよく、甘めの味付けもよい。
- ・おひたしは、薄味の醤油味でかつお節で和えられていて、風味がよい。もやしの食感がよく、ブロッコリーとにんじんの彩りがよい。

令和6年3月11日（月）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・ワカメスープ
- ・ホイコーロー
- ・ナムル

- ・ワカメスープは、干しいたけとベーコンの旨みがよいコンソメ味のスープである。ワカメの風味がよく、ねぎの風味とにんじんの彩りもよい。中国や韓国の料理によく合う。
- ・ホイコーローは、ニンニクと生姜の風味がよく、甜麺醤のみその風味がよく、キャベツと豚肉によく合っていて、中華料理の味である。豆板醤の風味やほんの少しの辛みで深い味わいになっている。甘みのあるみそ味がごはんによく合っていて、キャベツとにんじんとピーマンの彩りもよい。
- ・ナムルは、ニンニクとごま油の風味がよく、食欲をそそる。鶏ガラスープの旨みで、上手に味がまとまっている。ほうれん草とにんじんともやしとゼンマイが和えられていて彩りがよい。もやしの食感がよく、ゼンマイの風味や食感を楽しむことができる本格的な味わいである。

令和6年3月12日（火）



献立

- ・牛乳
- ・かうどん
- ・きつねもち
- ・りんごサラダ

- ・かうどんは、鶏の出汁と和風のかつおや昆布、干しいたけの出汁で、うどんによく合う旨みである。鶏肉とごぼうがよく合っていて、ごぼうの風味が味に深みを出している。にんじんや赤い蒸しかまぼこの彩りもよくねぎの風味もよい。
- ・きつねもちは、いなり寿司の油揚げの外側のように、油揚げを甘辛く煮た袋に、餅が入っている。油揚げの味で餅をおいしくいただくことができる。この餅を、うどんにのせて食べるので、かうどんである。うどんの温かさで餅がやわらかくなっていて、食感がよい。
- ・りんごサラダは、コールスロートレッシングで、キャベツときゅうりとりんごが和えられている。りんごの量が多く、りんごが主役でさわやかな風味がサラダによく合う。りんごは皮付きで、赤色の彩りもよく、キャベツときゅうりの彩りもよい。



令和6年3月13日（水）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・かきたま汁
- ・さばカレー煮
- ・大豆の磯煮

- ・かきたま汁は、煮干し出汁のかき玉のみそ汁で、具材のニラの風味がよく合う。かきたまは細くきれいでできていて、見た目もきれいで卵の流し方が上手にできていると思う。ニラ玉の組み合わせのおいしさに、にんじんの彩りとねぎの風味もよい。
- ・さばカレー煮は、甘辛の醤油味のサバの煮付けで、照りがきれいで見栄えよく仕上がっている。醤油味のカレー風味がサバによく合い、ごはんによく合うおかずである。
- ・大豆の磯煮は、干しいたけと和風出汁と豚ひき肉の旨みを姫ひじきが吸って、磯の香り立つ、上手な味付けである。ふっくらとした大豆は食感も風味もよく、ひじきと相性のよい食材である。大豆のクリーム色とにんじん、さやいんげんの彩りもよい。短くカットされた糸こんにゃくの食感もよい。

令和6年3月14日（木）



献立

- ・牛乳
- ・きりたんぼ汁
- ・キャベツ塩昆布和え
- ・お祝いクレープ

- ・きりたんぼ汁は、鶏ガラで出汁を取る本格的な味である。少々固いが親鶏の肉も使われている。親鶏は、鶏肉の旨みを強く感じその旨みが出汁にも出るので、きりたんぼ鍋にはよく合う。干しいたけも入っていて、薄味だけど旨みの強いスープになっている。きりたんぼが一口大にカットされていて食べやすい。まいたけ、せり、糸こんにゃく、長ネギ、ごぼう、定番の具材の風味や食感がよく、にんじんの彩りもよい。
- ・キャベツ塩昆布和えは、ゆでキャベツが塩昆布の塩気と旨みで和えられている。昆布の旨みがキャベツの甘みを引き立てている。にんじんの彩りがよく、食感は浅漬けのような感じである。
- ・お祝いクレープは、大きめのサイズが卒業を祝うデザートとしてふさわしい。イチゴジャムと生クリームがクレープで包まれている。

令和6年3月18日（月）



献立

- ・牛乳
- ・えだまめごはん
- ・すまし汁
- ・ホキ竜田揚げ
- ・大根と結びこんぶ煮

- ・えだまめごはんは、枝豆の塩気と風味や食感がごはんによく合う。黄緑色の彩りもよく春らしいごはんである。
- ・すまし汁は、和風出汁の透き通った汁で、鶏肉や干ししいたけの旨みがよい。生姜の風味と三つ葉の香りがよく、枝豆ごはんによく合う。絹ごし豆腐の風味やなめらかな食感がすまし汁によく合っている。三つ葉とにんじんの彩りもよい。
- ・ホキ竜田揚げは、薄味で白身魚のホキ本来の旨みを味わうことができる。鱈のような風味である。外側がカリッと揚げられていて、中はふっくらで、大きめのサイズで食べ応えもある。
- ・大根と結びこんぶ煮は、大根に鶏肉や昆布の旨みが浸みっていて、ごはんによく合う和食である。結び昆布の存在感があり、昆布の食感や旨みを楽しむことのできる煮煮物である。にんじんときぬさやの彩りもよい。

令和6年3月19日（火）



献立

- ・牛乳
- ・五目ラーメン
- ・いぶりがっこサラダ
- ・りんごのミニケーキ

- ・五目ラーメンは、鶏ガラベースの醤油味で、ニンニクや生姜の風味のよいラーメンである。豚肉、なると、きくらげ、メンマ、もやしの五目の具材が入ってる。にんじんやなるとの彩りや長ネギの香りもよく、具材のボリュームがあり、食べ応えがある。袋の中華麺に食缶のスープをかけてラーメンをつくるが、自校給食なので熱々で野菜の食感のよいラーメンを食べることができる。
- ・いぶりがっこサラダは、いぶりがっこの燻製の風味がチーズとマヨネーズによく合う。いぶり学校の食感がアクセントになっていて、キャベツとにんじんの彩りもよい。
- ・りんごのミニケーキは、小さなサイズのかわいらしいケーキである。りんごの香りがよく、子どもが喜びそうなデザートである。赤色がきれいで、今年度最後の給食に花を添えている。