

令和5年4月7日（金）



献立

- ・牛乳
- ・ビビンバ
- ・野菜スープ
- ・フルーツカクテル

感想

- ・ビビンバは、ニンニクとショウガの風味に、白菜キムチと挽肉の旨みがよく合っていて、もやしの食感がよく、ボリュームがある。ホウレンソウとにんじんの彩りもよく、キムチとごま油の風味と、ほんのりの辛さが食欲をそそる。
- ・野菜スープは、ジャガイモ、キャベツ、タマネギのうま味が引き出されていて、ウインナーの風味も野菜の旨みとよく合っている。白ワインと粒マスタードが隠し味になっていてスープに深みを出している。インゲンとにんじんの彩りもよく、野菜のおいしさを存分に味わえる。
- ・フルーツカクテルは洋梨と黄桃の缶詰が寒天のキューブと同じ大きさに揃えてカットされていて食べやすく、見た目もきれいである。白と赤と緑の寒天に黄桃の洋梨の彩りも華やかで、新学期のスタートに喜びを感じるデザートである。

令和5年4月10日（月）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・モロヘイヤの味噌汁
- ・さくさくメンチカツ
- ・野菜炒め

感想

- ・モロヘイヤの味噌汁は、いりこだしに、油揚げとネギの風味がよく、香りが立ち上がり、食欲をそそる。自校給食だからネギの食感がよく香りも際立つ。モロヘイヤ独特のとろみがあり、トロトロの食感も楽しめて、にんじんの彩りもよい。
- ・メンチカツは、外側がカリッと中はジューシーで上手に揚げられている。挽肉がびっしり入った中身は、ボリュームがあり食べごたえもある。少量のソースがかけられ、味を引き立てている。
- ・野菜炒めは、にんじんとピーマンが細かい千切りにされていて、野菜嫌いの子どもも食べやすい。豚肉とキャベツ、もやしの相性がよく、コンソメとめんつゆの味付けに、ニンニク、ショウガの隠し味がよく、コショウのアクセントもよい。にんじんとピーマン、キャベツの彩りもよい。

令和5年4月11日（火）



献立

- ・牛乳
- ・みそラーメン
- ・じゃがいものチーズ焼き
- ・ミニゼリー

感想

- ・みそラーメンは、ショウガとニンニクの風味と豚肉のうま味やキャベツとコーンの甘さがよく合っている。大きめのしななちくは存在感があり、にんじんとかまぼこの彩りもよい。具たくさん旨みがスープに溶け込んだ栄養満点の一杯である。
- ・じゃがいものチーズ焼きは、じゃがいもとチーズの相性は抜群で、ウインナーの旨みがとろけるチーズによく合っている。じゃがいもになめらかに絡んでいるチーズの食感やバターやマヨネーズの風味がよい。グリンピースと同じ大きさにカットされたにんじんの彩りがチーズの白に映えていて、見た目も美しい。
- ・ミニゼリーは、小さいデザートだが、子どもたちには、とてもうれしい一品で、ラーメンメニューに楽しさが加わっている。

令和5年4月12日（水）



献立

- ・牛乳
- ・ポークカレー
- ・福神漬
- ・コールスロー
- ・おめでとうデザート

感想

- ・ポークカレーは、じゃがいも、にんじんが小さなキューブ状にカットされていて、1年生でも食べやすい工夫がされている。辛すぎないが、しっかりとスパイスの風味があり、ニンニク、赤ワイン、アップルピューレ、チャツネ、デミソースの隠し味で、深い味わいのカレーを楽しむことができる。
- ・福神漬は着色料を使用していない自然色のもので、カレーによく合う味である。
- ・コールスローは、薄味のドレッシングがキャベツ本来の旨みを引き出していて、コーンの甘さもよく合っている。にんじんとコーンとキャベツの彩りもよい。
- ・おめでとうデザートは、ミルク味の白にイチゴ味の赤のゼリーが入っていて、紅白のおめでたいデザートである。1年生の給食スタートに合わせた歓迎のデザートである。

令和5年4月13日（木）



献立

- ・牛乳
- ・クリームパン
- ・オニオンスープ
- ・若鶏のトマトソース煮
- ・ごまブロッコリー

感想

- ・クリームパンはなめらかなカスタードクリームがたっぷり入っていて、朝焼いたパンは、やわらかく食感もよい。桂城小学校の給食以外で、このような菓子パンは食べたことがない。多くはコッペパンと別添えのクリームである。
- ・オニオンスープはベーコンとみじん切りのタマネギとマッシュルームの風味やパセリの香りがよく合っていて、にんじんの彩りもよく、パンによく合うスープである。
- ・若鶏のトマトソース煮は、肉が柔らかく、酸味と甘さのバランスがよく、味がよく絡んでいる。トマト色のソースも食欲をそそる。
- ・ごまブロッコリーは、固めの食感が抜群でごまとごま油の風味がよく、にんじんの彩りもよく、子どもたちにも人気である。

令和5年4月14日（金）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・じゃがいもの味噌汁
- ・さんまの竜田揚げ
- ・大豆の磯煮
- ・もものジュレ

感想

- ・いりこだしのじゃがいもの味噌汁は、薄味で、じゃがいもの本来の旨みがあり、ほくほくの食感もよい。自校給食だからできる小松菜、ネギの食感や風味もよく、おいしさを引き立てている。小松菜やにんじんの彩りもよい。
- ・さんまの竜田揚げは、そと側がカリッと皮がぱりっと揚がっていて食感がよく、骨はなく、食べやすい。少量のソースの味付けは、さんま本来のおいしさを味わうことができる。大きめのサイズは食べ応えがある。
- ・大豆の磯煮は、大豆の旨みとひじきの風味がよく合っていて、糸こんにゃくの食感もよい。みりんと醤油のやさしい味付けが素材のおいしさを引き立てていて、大豆とインゲンの彩りもよい。
- ・もものジュレは、桃の香りと甘さが際立つおいしさである。

令和5年4月17日（月）



献立

- ・牛乳
- ・もみのりごはん
- ・ほうれん草とツナの味噌汁
- ・豆腐のミートソース
- ・塩キャベツ

感想

- ・もみのりごはんのもみのりは、ごま油の風味と塩味がついて、盛り付け時にご飯にのせるので、のりの香りも食感もよく、ごはんがすすむ。
- ・ほうれん草とツナの味噌汁は、いりこだしにほうれん草とツナの味がよく合い、ねぎや油揚げの風味もよく、にんじんの彩りもよい。
- ・豆腐のミートソースは、赤ワインとデミグラスソースの隠し味で豚挽肉、タマネギ、にんじんの旨みを煮こんでいて、ケチャップ味の酸味と甘さのバランスがよい。子どもの好む味で、小さなさいの目切りの豆腐にミートソースがよく絡んでいて、食べやすい。
- ・塩キャベツは、食べやすい千切りのキャベツにごま油のとごま風味がよく合い、細切りのにんじんの彩りもよく、ほどよい酸味で、さっぱりしている。

令和5年4月18日（火）



献立

- ・牛乳
- ・ソースや焼きそば
- ・ワカメスープ
- ・フライドガーリックサラダ
- ・さくらのゼリー

感想

- ・ソース焼きそばは薄味で、豚肉や麺本来の旨みとキャベツの甘さを感じる。にんじんとピーマンは小さくカットされていて野菜嫌いの子どもも食べやすく、彩りもよい。
- ・ワカメスープは、コンソメ味に、ワカメとすりゴマがよく合っている。しいたけやベーコン、粒白ごまの風味もよく、にんじんの彩りもよい焼きそばに合うスープである。
- ・フライドガーリックサラダは揚げニンニクとごま油の風味がよく、野菜によく絡んでいる。硬めにゆでられたブロッコリーともやしの食感がよく、揚げニンニクの香ばしさと白コショウのアクセントが食欲をそそる。細切りのにんじんと白ゴマの彩りもよい。
- ・さくらのゼリーはこの時期の季節感があり、ソーダ風味の爽やかな味である。

令和5年4月19日（水）



献立

- ・牛乳
- ・ワカメごはん
- ・五目たまごあんかけ
- ・菜の花ともやしの胡麻和え

感想

- ・ワカメごはんは、ほどよい塩気とワカメの風味がよくご飯がすすむ。白と深緑の彩りもよく、子どもにも人気のご飯である。
- ・すまし汁は、ほんだしと鶏肉としいたけの出汁に、ショウガと三つ葉の風味がよく合っている。細切りの豆腐は見た目も食感もよく、にんじんと三つ葉の彩りもよい。
- ・五目たまごあんかけは、卵焼きに、細切りのにんじんとシメジのあんの彩りがよく、醤油とみりん、料理酒で作った旨みのあるあんをかける一手間で、見た目も味もよくなっている。
- ・菜の花ともやしの胡麻和えは、すり胡麻の風味が具材によく合い、野菜の味を香ばしく引き立てている。固めにゆでられ、水気をしっかり切っているもやしや菜の花は食感がよく、にんじんの彩りもよい。

令和5年4月20日（木）



献立

- ・牛乳
- ・黒糖パン
- ・クリームシチュー
- ・ラーメンサラダ

感想

- ・黒糖パンは、黒糖のほんのりの甘さと香りがよい。生地が黒糖の色で薄茶色で、見た目でも食を楽しむことができる。
- ・クリームシチューは、豚肉、タマネギ、じゃがいも、にんじんの旨みが溶け込んでいて、ベシャメルチーズやバター、生クリームでこくがある濃厚な味に仕上がりが、ドライパセリの風味もよい。じゃがいもとにんじんは小さなキューブ状にカットされていて食べやすく、見た目と彩りもよい。黒糖パンのほのかな甘さによく合うシチューである。
- ・ラーメンサラダは、中華だしをベースに、甘酸っぱい味付けと胡麻の風味が、ほぐした鶏肉によく合い、棒々鶏のようである。麺はラーメンサラダの主役で、味がよく絡んでいる。ラーメンに相性のよいメンマの食感もよく、もやしの食感やにんじんの彩りもよい。

令和5年4月25日(火)



献立

- ・牛乳
- ・きつねうどん
- ・チーズ入りちくわの磯辺揚げ
- ・春キャベツのサラダ

感想

- ・きつねうどんは、ほんだしと鶏ガラスープに、油揚げ、鶏肉、干しいたけ、にんじん、ごぼう、赤かまぼこ、ねぎ、たくさんの具材の旨みが溶け込んでいて、深い味わいである。油揚げは小さな三角形でかわいらしく、一口サイズは1年生でも食べやすい。
- ・チーズ入りちくわの磯辺揚げは、大きめのちくわにチーズがびっしりと入っていてボリュームがあって食べ応えがある。ちくわとチーズはよく合う食材で、青のりの風味もよく、かりっと揚がっていて食感もよい。
- ・春キャベツのサラダは、オリーブオイルとレモンの風味がよく、胡椒のアクセントもほどよく、さっぱりと食べられる。春キャベツの甘さとコーンの風味がよく合っていて、キュウリとにんじんとコーンの彩りも春らしいサラダである。

令和5年4月26日(水)



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・豚汁
- ・ます塩焼き
- ・茎ワカメのきんぴら
- ・いちご

感想

- ・豚汁は、厚揚げ、糸こんにゃく、大根、にんじん、ごぼう、白菜、ねぎ、たくさんの具材の旨みがほんだしと豚肉の出汁の味噌味によく合っている。にんじんやねぎの彩りがよい。
- ・ます塩焼きは、ピンクの切り身がきれいで形よく見た目もよい。骨がなく子どもでも食べやすい工夫がされている。塩分は少なく、ます本来の旨みを楽しむことができる。
- ・茎ワカメのきんぴらは、茎ワカメの特徴のある茎ワカメの食感とタケノコやもやしのそれぞれの食感の違いもよく、挽肉の旨みや胡麻の風味がよく絡んでいて、ご飯に合う味付けである。にんじんの彩りもよい。
- ・イチゴの赤が、メニュー全体に彩りを添えている。2つぶだが、子どもにとって、うれしいデザートである。

令和5年4月27日(木)



献立

- ・牛乳
- ・食パン ・いちごジャム&マーガリン
- ・チキントマトスープ
- ・スクランブルドエッグ
- ・プチトマト

感想

- ・朝焼いた食パンは柔らかく、いちごジャム&マーガリンは人気のある組み合わせで食パンによく合う。
- ・チキントマトスープは、コンソメベースのスープに赤ワインとニンニクの隠し味、チキンの旨みとトマトの酸味がよく合っている。キャベツ、にんじん、じゃがいも、インゲンの野菜の旨みが溶け込んでいて、赤いスープに、トマトとにんじんとインゲンの彩りもよい。
- ・スクランブルドエッグは、ベーコンの旨みとコーンやタマネギの甘みが、バターでスクランブルされたたまごに溶け込んでいる。にんじんとグリーンピースの彩りもよく、パン食によく合う味付けである。
- ・プチトマトは、パン食メニュー全体にかわいらしく彩りを添え、食事を楽しんでいる。

令和5年4月28日(金)



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・キャベツの味噌汁
- ・若鶏のごま照り焼き
- ・ナムル ・オレンジ

感想

- ・キャベツの味噌汁は、いりこだしに、キャベツの甘みと油揚げの風味がよく合っていて香りがよく、食欲をそそる。にんじんとインゲンの彩りもよい。
- ・若鶏のごま照り焼きは、鶏肉が箸でほぐれるほどやわらかく、食べやすい。甘辛いタレは、照り具合がよく胡麻の見た目もよく、ごはんによく合っていて、ご飯がすすむ。
- ・ナムルは、ニンニクとごま油の風味とめんつゆの味付けがよく合っている。もやしの食感がよく、水気がしっかりと切られている具材は、味がしっかり絡んでいる。もやしとほうれん草とにんじんの彩りもよく、食欲をそそり、野菜をたっぷり食べられる一品である。
- ・オレンジは、甘さと酸味が濃厚で、メニュー全体にオレンジ色の彩りが加わっている。