

令和5年9月1日（金）



献立

- ・牛乳
- ・とうがんの味噌汁
- ・甘辛チキンカツ
- ・ツナ和え
- ・パイナップル

感想

- ・とうがんの味噌汁は、この時期にしか出回らない旬のとうがんがたっぷり入っていて、透明な見た目とつるりとした食感を楽しむことができる。煮干しだしに油揚げとねぎの風味がよく、とうがんの味を引き立てている。にんじんの彩りもよい。
- ・甘辛チキンカツは、そぎ切りの鶏胸肉ががやわらかくて食べやすい。甘辛いたれがころもにしみていて、ごはんによく合う。
- ・ツナ和えは、和風の味付けで、ツナと生姜の相性がよく、さっぱりといただくことができる。もやしときゅうりのシャキシャキの食感がよく、にんじんときゅうりの彩りもよい。
- ・パイナップルは、ちょうどよく熟れている。大きめのサイズで食べ応えがあり、満足のデザートである。

令和5年9月4日（月）



献立

- ・牛乳
- ・もみのりごはん
- ・なすのごま味噌汁
- ・白身魚のあんかけ
- ・白菜の生姜酢

感想

- ・もみのりごはんは、ごま油の風味と旨みのあるほどよい塩味のもみのりが、ごはんによく合う。
- ・なすのごま味噌汁は、煮干しだしとすりごまの風味が、なすによく合う。なすは小さくカットされていて、なすの嫌いな子どもも食べやすい。ねぎや木綿豆腐の風味もよく、さやいんげんの彩りもよい。
- ・白身魚のあんかけは、ホキというニュージーランド等で水揚げされる鱈に似た魚である。切り身が大きく食べ応えがあり、骨が取られ、皮もパリッと揚げられていてまるごと食べられる。薄味ので、魚本来の旨みが味わえる。ドライパセリの彩りもよい。
- ・白菜の生姜酢は、甘酢に生姜の風味で、さっぱりしている。白菜やきゅうりの食感がよく、ブロッコリーとにんじんの彩りもよい。

令和5年9月5日（火）



献立

- ・牛乳
- ・ミルク（ココア）
- ・トマトスープスパゲティ
- ・チキンサラダ

感想

- ・ミルク（ココア）は、チョコの風味と甘さで子どもが喜びそうなココアミルクができあがる。
- ・トマトスープスパゲティは、ニンニクとオリーブオイルの香りがよく、ベーコンとたまねぎの旨みに、トマトのフレッシュな風味がよく合う。トマトベースの冷たいスープは、夏にうれしいスパゲティであり、コンソメとめんつゆの味付けは、和も洋も感じる奥深い味である。小さくカットされたトマトがたくさん入った赤いスープに、きゅうりとコーンの彩りもよく、見た目も美しく、食欲をそそるスパゲティである。
- ・チキンサラダは、蒸し鶏の旨みと食感に存在感がある。ほどよい酸味と白コショウのアクセントがもやしや蒸し鶏によく合う。ブロッコリーとにんじんの彩りがよく、もよしの食感もよい。

令和5年9月6日（水）



献立

- ・牛乳
- ・ハワイアンカレー
- ・福神漬
- ・アスパラサラダ
- ・アップルコンポート

感想

- ・ハワイアンカレーは、ポークカレーで、にんじん、じゃがいも、たまねぎなどの定番の具材に加えて、小さなパイナップルも入っていて、すりおろしリンゴやフルーツチャツネの風味で南国の果物の甘さを感じる。ニンニク、生姜、赤ワイン、デミグラスソースなどの風味で、深みのある味わいになっている。桂城小のカレーは、様々の工夫がされていて、味の違いを楽しむことができる。
- ・福神漬は、無着色でカレーによく合う。
- ・アスパラサラダは、アスパラとにんじんキャベツの彩りがよく、ごま油風味の韓国風の味付けで、ほどよい酸味がカレーによく合う。
- ・アップルコンポートは、長く煮こまれていない状態で冷凍され、シャキッとした食感がよい。リンゴの風味もよく、シロップの甘さもほどよいデザートである。

令和5年9月7日（木）



献立

- ・牛乳
- ・ぶどうパン
- ・ミネストローネ
- ・スペインオムレ
- ・やみつききゅうり

感想

- ・ぶどうパンは、レーズンが練り込まれて焼いてあり、やわらかいパンに、レーズンの甘酸っぱさと食感がアクセントになっている。
- ・ミネストローネは、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、トマトが食べやすい大きさにカットされている。ニンニクとバター風味とコンソメ味がパン食によく合う。白コショウとドライパセリの風味もよい。
- ・スペインオムレツは、卵の中に豚挽肉、たまねぎ、にんじんなどが混ぜ込まれて焼かれていて、具材の旨みが卵になじんだオムレツである。
- ・やみつききゅうりは、白いりごまとごま油、ニンニクと生姜の風味がきゅうりによく合い、たっぷりのきゅうりをどんどん食べられる一品である。にんじんとミニトマトの彩りもよく、見た目も美しい。

令和5年9月8日（金）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・オクラの味噌汁
- ・煮込みハンバーグ
- ・じゃがいものソテー

感想

- ・オクラの味噌汁は、小口切りのオクラの星形が見た目もよく、主役になっている。賽の目の豆腐とねぎの風味も煮干しだしによく合っていて、にんじんの彩りもよい。
- ・煮込みハンバーグは、たまねぎ、にんじん、マッシュルームがトマトベースのソースで煮込まれている。ニンニクや赤ワイン、コンソメが入っていて、深みのある味わいで、ハンバーグの味が引き立てられている。デミグラスソースやドライパセリの隠し味もよく、手の込んだソースがたっぷりで食べ応えもあり、うれしい一品である。
- ・じゃがいものソテーは、じゃがいもが太めの千切りで、ピーマンとにんじんが細かい千切りで、彩りもよく、もやしも入っていて食感がよい。ベーコンの風味やコンソメの味付けがよく合っている。

令和5年9月12日（火）



献立

- ・牛乳
- ・長崎皿うどん
- ・バターコーン
- ・フルーツポンチ

感想

- ・長崎皿うどんは、中華風の味付けに、豚肉のや干しいたけの旨みがよく出ている。きくらげ、赤かまぼこ、ピーマン、たまねぎ、ウズラの卵の具だくさんで、ボリュームのあるあんが、揚げ麵にかかれている。それぞれの具材の味を感じながら、麵の風味と食感を楽しむことができる。ピーマン、にんじん、きくらげ、うずらの卵の彩りもよい。
- ・バターコーンは、ほのかなバター風味がコーンの旨みを引き立てていて、枝豆の彩りがよい。
- ・フルーツポンチは、サイダーの中にパイナップルとリンゴ、缶詰の黄桃と洋梨が入っていて、さわやかな風味がよい。食べやすい大きさに切り揃えられた果物に、ソーダ味の水色の涼しげなゼリーの彩りが鮮やかで、見た目もきれいなデザートである。

令和5年9月13日（水）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・すき昆布の味噌汁
- ・じゃがいものごま味噌煮
- ・きゅうり和え

感想

- ・すき昆布の味噌汁は、すき昆布とさいの目の豆腐の相性がよく、煮干しのだしによく合う。ねぎの風味や食感とにんじんの彩りもよい。
- ・じゃがいものごま味噌煮は、すりごまの風味やこくが、味噌で味付けられた豚挽肉の旨みによく合い、じゃがいもの味を引き立てている。和風だしと干しいたけの旨みも感じられ、ごま味噌煮は、ごはんによく合う煮物である。いんげんの彩りがよく、乱切りのじゃがいも、にんじん、大根は大きさが揃っていて見た目もよい。
- ・きゅうり和えは、きゅうりの緑が色濃く、にんじんとコーンの彩りもよく、きれいに仕上がっている。きゅうりの風味にコーンの旨みもよく合っていて、醤油ベースの和風だしの旨みとほどよい酸味の味付けは、和食によく合う副菜である。

令和5年9月14日（木）



献立

- ・牛乳
- ・食パン
- ・いちごジャム&マーガリン
- ・カボチャのシチュー
- ・パッチョサラダ
- ・ミニトマト

感想

- ・食パンといちごジャム&マーガリンは、よく合う。朝焼いたパンはふっくらしている。
- ・カボチャのシチューの大きめのカボチャは、ほくほくで食べ応えがある。豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじんの定番の野菜が小さく切り揃えられていて、食べやすい。具材の旨みの溶け込んだクリームシチューは、バターやベシヤメルソースを使っていて、濃厚に仕上がっている。コンソメや白ワインも入っていて、深い味わいがある。にんじんやカボチャ、ドライパセリの彩りもよい。
- ・パッチョサラダは、トマトとニンニクの風味がよく、ほどよい酸味で食欲をそそる。キャベツ、にんじん、きゅうりに、の食感がよく、チーズの風味とイカの旨みもパッチョ味によく合う。コーンとミニトマトの彩りもよい。

令和5年9月15日（金）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・ひじきの味噌汁
- ・いわしの梅煮
- ・ほうれんそうチャンプル

感想

- ・ひじきの味噌汁は、煮干しだしの味噌汁に浮かぶ姫ひじきを汁と一緒に食べるとひじきの風味が口の中に広がる。具材の大根とねぎの風味や食感がよく、にんじんの彩りもよい。
- ・いわしの梅煮は、やわらかく煮付けられていて骨まで食べられる。梅干し風味の甘辛い味付けはごはんによく合う。
- ・ほうれんそうチャンプルは、和風だしとかつお節の旨みをまとった炒り卵がほうれん草と炒められている。さつま揚げの旨みと糸こんにゃくの食感がよく、ボリュームのある炒め物である。ゴーヤーチャンプルのゴーヤーがほうれん草になった感じの料理である。ゴーヤーの苦みを、子どもたちは嫌うだろうから、ほうれん草のやさしい味で、チャンプルーを楽しむことができる。にんじんと卵とほうれん草の彩りもよい。

令和5年9月19日（火）



献立

- ・牛乳
- ・みちのくラーメン
- ・えだまめのサラダ
- ・洋なし

感想

- ・みちのくラーメンは、ふき、わらび、たけのこ、みず、なめこ、豆もやし、油揚げ、東北産の山菜などが具材になっているから、みちのくラーメンである。ニンニクと生姜の風味が香る鶏ガラベースの醤油味のスープは、山菜にもよく合う。鶏肉の旨みと、なるとやにんじんの彩りもよく、白コシヨーのスパイス感が味を引き立てている。
- ・えだまめのサラダは、なめらかにすりつぶされたマヨネーズ風味のじゃがいもで和えられていて、ポテトサラダのようであるが、主役はじゃがいもではない。枝豆の風味と食感に存在感があり、大館産の枝豆が主役のサラダである。白いポテトにブロッコリーと枝豆の緑とにんじんの彩りもよく、見た目も美しい。
- ・中山産の赤い皮の洋なしは、食べ頃で風味がよく、メニューに彩りを添えている。

令和5年9月20日（水）



献立

- ・牛乳
- ・オクラカレー
- ・福神漬
- ・チョップドサラダ
- ・ブドウ

感想

- ・オクラカレーは、ニンニク、生姜、フルーツチャツネ、デミグラスソース、赤ワインが入っていて、深みのある味わいである。ほどよい辛さのスパイス感も食欲をそそる。小さなキューブ状のじゃがいもやにんじんは食べやすく、オクラが入っているのでカレーにとろみがあり、なめらかな食感である。
- ・福神漬は、無着色でカレーによく合う。
- ・チョップドサラダは、カリフラワー、にんじん、きゅうり、トマトがチョップドされている。具材が小さく切り揃えられ、ロースハムもコロコロで、コーンも混ぜられている。ニンニクとオリーブオイルとレモンの風味がよく、さっぱりとしている。トマトやコーン、きゅうりの彩りも白コシヨーのアクセントもよい。
- ・ブドウは地物で、昔から食べ慣れた味のスチューベン、食べ頃の風味を楽しんだ。

令和5年9月21日（木）



献立

- ・牛乳
- ・チーズパン
- ・ポトフ
- ・オニオンリング
- ・ごまブロッコリー

感想

- ・チーズパンは、ふっくらもちもちで、生地に練り込まれたチーズの風味がよい。
- ・ポトフは、じゃがいも、カボチャ、にんじん、たまねぎ、キャベツ、いんげん、野菜がたっぷり入った食べ応えのあるあるスープである。豚肉の旨みのコンソメ味で粒マスタードの風味がよい。ほのかに香るニンニクやバター、隠し味の白ワインで、深い味わいになっている。カボチャやにんじん、いんげんの彩りもよく、パン食によく合うスープである。
- ・オニオンリングは、たまねぎのリングが形よくカリッと揚げられていてたまねぎの甘さが引き出されている。
- ・ごまブロッコリーは、小さく切られていて食べやすく、にんじんの彩りもよい。固めにゆでられ水気が切られたブロッコリーは、ごま油と塩味のからみがよく、子どもにも人気の一品である。

令和5年9月22日（金）



献立 SDGsメニュー

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・大根の味噌汁
- ・根菜の皮DEきんぴら
- ・レモンの皮でサラダ

感想

- ・大根の味噌汁は、煮干しだしに大根とわかめの風味がよく合い、大根の葉とにんじんの彩りがよい。
- ・根菜の皮DEきんぴら、味噌汁の大根の皮、茎、葉、にんじんとごぼうはよく洗って皮ごと調理している。平らこんにゃくの食感やピーマンとにんじんの彩りもよい。豚挽肉の旨みとごま油の風味のよいきんぴらである。
- ・レモンの皮でサラダは、レモンをまるごと皮まで使っている。小さく切り刻む作業はたいへんだったと思うが、さわやかなレモンの風味に皮のほのかな苦みが味に深みを出している。蒸し鶏と粉チーズの風味がレモンによく合い、ブロッコリーとにんじんの彩りもよい。
- ・SDGsメニューは、食材をまるごと使い生ゴミをほとんど出さない調理である。職員の努力が素晴らしい。

令和5年9月25日（月）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・ワカメスープ
- ・鶏の唐揚げ
- ・ナムル

感想

- ・ワカメスープは薄味で、ベーコンと干しいたけの旨みがよく出ている。その旨みに、たっぷりのワカメの風味がよく合う。ごまの香ばしさににんじんの彩りもよく、ほんの少しのコショウのスパイス感が味を引き立てている。
- ・鶏の唐揚げは、外側がカリッと、白い粉が吹くように上げられている。片栗粉が上手に使われていると思う。中はジューシーな肉感があり食べ応えがある。生姜のきいた風味豊かな醤油味が鶏肉にしみていて、ごはんによく合い、ナムルやワカメスープとの相性もよい。
- ・ナムルは、ニンニクとごま油と白ごまの風味がよく、食欲をそそる。ほうれんそうとにんじんの彩りがよく、ゼンマイが入っていて、その味や食感も楽しめる本格ナムルである。もやしの食感もよく、ボリュームのある一品である。

令和5年9月26日（火）



献立

- ・牛乳
- ・きつねうどん
- ・ミルクパン
- ・きゅうり塩昆布和え

感想

- ・きつねうどんは、三角の甘じょっぱい味がしみこんだ油揚げが大きくて食べ応えがある。かつおだしベースに、鶏肉、干しいたけやごぼうの旨みが出ていて、深みのある味わいのつゆである。赤かまぼこやにんじんの彩りがよく、ねぎの彩りと風味もよい。油揚げ以外の具材のおいしさも楽しめる一品である。
- ・ミルクパンは、炭水化物の摂取量を補うためのメニューで、小さなパンである。やさしいミルクの香と食べたときに感じるほのかな甘さがよい。牛乳によく合う食感と風味のパンである。
- ・きゅうり塩昆布和えは、きゅうりとキャベツのシャキシャキの食感がよく、塩昆布の旨みとほどよい酸味にコショウがきいて、味がしまっている。きゅうりとにんじんの彩りが鮮やかで、見た目もきれいに仕上がっている。

令和5年9月27日（水）



献立

- ・牛乳
- ・いものこ汁
- ・さば和風カレー煮
- ・ほうれん草ごま和え
- ・和なし

感想

- ・いものこ汁は、旬の食材である主役のいものこの風味が豚肉の旨みの味噌汁によく合う定番のおいしさである。いものこは小さめの一口大に切られていて食べやすい。マイタケ、糸こんにゃくなどの脇役がいものこを引き立てている。にんじんとねぎの彩りや風味もよい。
- ・さば和風カレー煮は、和風の甘じょっぱい味付けにカレー風味がよく合い、味がしっかりしみていて、ごはんによく合う煮物である。
- ・ほうれん草ごま和えは、すりごまと白いりごまの風味が香るバランスのよい甘さである。もやしの食感やにんじんとコーンの彩りもよい。
- ・和なしは、旬の地物フルーツであり、甘さも十分である。旬の食材であるいものこ和なしなど、バランスのよい秋の和食メニューを楽しんだ。

令和5年9月28日（木）



献立

- ・牛乳
- ・チョコレートパン
- ・ラタトイユ
- ・トマトとイカの炒め物

感想

- ・チョコレートパンは、ふっくらでやわらかく、チョコレートクリームがたっぷり入っていて、子どもたちが喜ぶパンである。
- ・ラタトイユは、フランス南部プロヴァンス地方、ニースの郷土料理で夏野菜の煮物である。コンソメ味のベースにベーコンの旨みを感じる。トマト、たまねぎ、カリフラワー、にんじん、マッシュルームの具材の旨みがカレー風味で煮こまれている。バターやニンニク、白ワインの隠し味やドライパセリの風味も加わり、奥深い味わいである。
- ・トマトとイカの炒め物は、ニンニクとトマトの香りがよく、イタリア料理のようである。イカの旨みとトマトときゅうりとアスパラの野菜がよく合っている。白コショウのアクセントも赤と緑と白の彩りもきれいな一品である。

令和5年9月29日（金）



献立

- ・牛乳
- ・かぼちゃの味噌汁
- ・栗と鶏の炒め煮
- ・りんご和え
- ・十五夜デザート

感想

- ・かぼちゃの味噌汁は、煮干しだしに、かぼちゃの甘みや風味がよく合う。油揚げやねぎと大根の葉の風味もよく、にんじんの彩りもよい。
- ・栗と鶏の炒め煮は、ごま油とごまの風味がよく、栗、しいたけ、しめじ、ひらたけが入っていて、秋の味覚である。栗の甘さに存在感があり主役になっている。鶏肉の旨みに、たけのこや焼ちくわの風味もよく合っていて、小さく切られている角こんにゃくの食感もよい。にんじんやいんげんの彩りもよく、数多くの具材の味を楽しむことのできる一品である。
- ・りんご和えは、薄くスライスされたリンゴときゅうりとキャベツの彩りがよい。リンゴがたくさん入っていて食感もよく、りんご風味のコールスローサラダである。
- ・十五夜デザートは、まん丸オレンジゼリーに小さなうさぎがのっけていてかわいい。