

令和5年10月2日（月）



献立

- ・牛乳
- ・栗ごはん
- ・なめこ汁
- ・五目煮
- ・ぶどう

感想

- ・栗ごはんは、栗の甘さを、ごま塩の風味が引き立てている。彩りもよく、秋を感じる味覚である。
- ・なめこ汁は、煮干しだしになめことワカメの風味がよく合い、豆腐が入っていて具たくさんである。ねぎの風味やにんじんの彩りもよい。
- ・五目煮は、五目以上の具材（ごぼう、にんじん、大根、さといも、角こんにゃく、乱切りの筍、鶏もも肉、干ししいたけ）が入っていて食べ応えがある。和風だしと干ししいたけと鶏肉の旨みが具材にしみていて、ごはんによく合う煮物である。筍や角こんにゃく、里芋など、具材の食感の違いも楽しめて、にんじんの彩りもよい。
- ・茶色の小さなぶどうは、地物のデラウェアで、食べ頃のこのブドウの甘さや風味を楽しむことができる。

令和5年10月3日（火）



献立

- ・牛乳
- ・よこて風焼きそば
- ・ワカメスープ
- ・ウインナーたまご焼き
- ・フライドガーリックサラダ

感想

- ・よこて風焼きそばは、ソース味は薄く、だしの旨みがからんでいて、横手やきそばの風味を感じる。太麺はもちもちで、食べ応えがあり、豚挽肉とたまねぎ、キャベツ、ピーマンの具材が麺によく絡んでいる。にんじんの彩りもよい。
- ・ワカメスープは、ベーコンや干ししいたけの旨みが活かされているコンソメ味のスープである。ワカメの風味や食感とねぎとごまの風味がよく合う。にんじんの彩りもよい。
- ・ウインナーたまご焼きは、ウインナーの旨みと外側の卵焼きがよく合う。横手やきそばには目玉焼きが定番だが、卵焼きもよく合う。
- ・フライドガーリックサラダは、香ばしい揚げニンニクの風味と食感がよく、醤油の風味が、ブロッコリーともやしによく合う。にんじんの彩りもよい。

令和5年10月4日（水）



献立

- ・牛乳
- ・秋野菜カレー
- ・福神漬け
- ・ポテチサラダ
- ・リンゴ

感想

- ・秋野菜カレーは、かぼちゃの甘みや里芋のとろみ、とうがんの食感など、特色あるカレーであり、枝豆の彩りもよい。様々な工夫の桂城のカレーは飽きがなく、毎回楽しい。ニンニク、生姜、チャツネ、デミグラスソース、赤ワインの手が込んだ味付けには、深い味わいがある。定番の野菜も食べやすいサイズで、秋野菜とともに具たくさんで食べ応えがあった。
- ・福神漬けは、無着色でカレーによく合う。
- ・ポテチサラダは、きゅうりとキャベツのコールスローサラダで、薄味に仕上げられていて、ポテトチップスの塩味でちょうどよい味になる。ポテトチップスの風味と食感が、アクセントになり野菜の味を引き立てている。にんじんの彩りもよくカレーによく合う。
- ・リンゴは、今が旬のつがるで、つがる特有の甘い風味を楽しんだ。

令和5年10月5日（木）



献立

- ・牛乳
- ・黒糖パン
- ・みそシチュー
- ・白菜のパセリドレッシング

感想

- ・黒糖パンは、ふっくらしていて、中は茶色で、ほのかな黒糖の甘みを感じる。
- ・みそシチューは、クリームシチューに味噌が入っていてその風味が活かされていて、香りもよい。豚肉や小さく食べやすくカットされたじゃがいも、たまねぎ、にんじんの旨みがクリームシチューによく合う。バターやベシャメソースや白ワインを使っていて、こくのあるシチューである。ワカメといんげんも入っていて、味噌の風味に合う食材であり、にんじんとともに彩りをよくしている。
- ・白菜のパセリドレッシングは、ツナ味の甘酢和えのうようなさらだである。にんじんとコーンの彩りがよく、コーンの旨みもツナ味とよく合う。ドライパセリが混ぜられていて、パセリの風味が洋食のサラダにしている、パンやシチューによく合うサラダである。

令和5年10月10日（火）



献立

- ・牛乳
- ・サッポロみそラーメン
- ・さといものサラダ
- ・ブルーベリーゼリー

感想

- ・サッポロみそラーメンは、豚肉とキャベツなどの野菜の旨みが溶け込んでいて、ニンニクと生姜の香りがよい。粒コーンとヤングコーンは札幌らしい食材で、旨みが味噌味によく合う。にんじんや赤かまぼこの彩りもよく、ねぎの風味もよい。太麺で食べ応えがあり、薄味で、素材の味がよく出ていて、スープまで飲み干した。
- ・さといものサラダは、さといもの形が残っているポテトサラダである。ツナとマヨネーズの味付けがよく合っていて、ねっとりとした、なめらかなさといもの食感を楽しむことができる。ブロッコリーやにんじんの彩りもよい。
- ・ブルーベリーゼリーは、今日は目の愛護デーなので、デザートになったと思う。ブルーベリー味がさわやかで、透き通る紫色もきれいである。

令和5年10月11日（水）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・旬菜汁
- ・さばの味噌煮
- ・わかめのぴりっとジャン
- ・バナナ

感想

- ・旬菜汁は、大根、かぼちゃ、にんじんなどの旬の野菜がたっぷりの煮干しだしの味噌汁である。ぶなしめじとたもぎだけのきのこが入り、秋の味覚に仕上がっている。にんじんの彩りやねぎの風味もよく、食べ応えのある秋の味覚満載の旬の味噌汁である。
- ・さばの味噌煮は、さばが甘めのみそ味で煮こまれていて、ごはんによく合う。骨までやわらかく煮こまれていて食べやすい。
- ・わかめのぴりっとジャンは、にんにくとごま油の風味がよく食欲をそそる。豆板醤の風味がアクセントになっていて、わかめによく合う辛さであり、低学年でも大丈夫な加減である。もやし、ブロッコリー、にんじんの食材にもよく合う。
- ・太いバナナの3分の1のデザートで、メニュー全体に彩りを添えている。

令和5年10月12日（木）



献立

- ・牛乳
- ・パンプキンパン
- ・ポークシチュー
- ・豆腐サラダ

感想

- ・パンプキンパンは、外側はきつね色で、中は黄色でかぼちゃを連想させる。桂城のパンは様々な変化があって飽きさせない工夫がある。
- ・ポークシチューは、一般的なビーフシチューの牛肉が豚肉になった感じである。じゃがいもやにんじん、たまねぎは、小さく切り揃えられていて、低学年の子どもにも食べやすい配慮がされている。赤ワインやニンニクが隠し味に使われていて、風味豊かなシチューに仕上がっている。生クリームと牛乳が加えられて、こくがあり、グリーンピースの風味はシチューによく合っていて彩りもよい。
- ・豆腐サラダは、小さな賽の目の豆腐の食感や風味が主役のサラダである。すりごまの風味とほどよい酸味が豆腐にもよく合い、もやしやブロッコリーとの相性もよく、にんじんの彩りもよい。

令和5年10月13日（金）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・ミルファンティ
- ・かつおのカツ
- ・オクラ納豆

感想

- ・ミルファンティは、卵とパン粉でつくるイタリアのかき玉スープである。ふっくらと小さな雲のようなかき玉スープで、卵の風味がスープに広がっている。今回は和風の味付けで、たまねぎ、干切りのたけのこ、干しいたけの風味がよく、にんじんの彩りもよい。
- ・かつおのカツは、かつおのミンチが入っているが魚臭さが全くない。新鮮な状態で、加工して即冷凍したと思われる。外側がかりっと中はふっくら上手に揚がっている。少量のソースが味を引き立てている。
- ・オクラ納豆は、挽き割り納豆と輪切りのオクラが混ぜられていて、ネバネバの組み合わせである。和風だしの薄味で、納豆やオクラによく合い、その風味がよく出ている。にんじんの彩りもよく、ごはんには合うおかずである。

令和5年10月17日（火）



献立

- ・牛乳
- ・たんたんめん
- ・キャベツのサラダ
- ・カップDEヤクルト

感想

- ・たんたんめんは、汁なしで豆板醤、甜麵醬と味噌の味付けで挽肉がメインの具材が中華麺にのせられていて、温かい具材を温かい麺に混ぜて食べる。ニンニクや生姜の風味がきいていて、食欲をそそる。挽き割り大豆が挽き肉に混ぜられていて、大豆の味が感じられ、すりごまの風味がよく、担々麺の特徴がよく出ている。辛みは少ないので、低学年の子どもにもよい味付けである。挽肉の旨みともやしやきゅうりの食感とにんじんの彩りがよい。
- ・キャベツのサラダは、柑橘系のさわやかな酸味とほどよい甘さで、さっぱりといただくことができる。ブロッコリーとにんじんとコーンの彩りもよい。
- ・カップDEヤクルトは、ヤクルト味のヨーグルトでヤクルトよりミルキーな風味があり、口当たりなめらかである。子どもが喜ぶと思う。

令和5年10月18日（水）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・とんぶりカレー
- ・のりチーズサラダ
- ・オレンジ
- ・福神漬

感想

- ・とんぶりカレーは、大館特産のとんぶりが入っていて、そのプチッとした食感を楽しむことができる。じゃがいもやにんじん、たまねぎは小さくカットされていて低学年でも食べやすい。ニンニクと生姜や赤ワイン、フルーツチャツネなどの隠し味で深い味わいである。使用するカレールーやカレーフレークのバランスで味に違いがあり、毎回楽しい。
- ・福神漬は、無着色でカレーによく合う。
- ・のりチーズサラダは、キャベツときゅうりとにんじんのサラダで彩りがよく、もみ海苔がのせられている。チョレギドレッシングの味付けは、ごま油風味のもみりによく合う。小さなキューブ状のチーズが混ぜられていて、相性のよいチーズとのりが主役のサラダである。
- ・オレンジは濃厚な風味で鮮やかなオレンジ色はメニューに彩りを添えている。

令和5年10月19日(木)



献立

- ・牛乳
- ・枝豆パン
- ・やまのいも汁
- ・りんごサラダ

感想

- ・枝豆パンは、細かくきざまれた枝豆がパンに練り込まれて、ふっくらと焼き上がっている。大館の特産食材のパンは、食育の日にぴったりである。
- ・やまのいも汁は、鶏のだしに山芋のすりおろされた団子が入っていて、手の込んだ汁である。団子はやわらかく、なめらかに仕上がっていて、鶏のだしによく合う。鶏もも肉、ごぼう、まいたけ、干しいたけの旨みがあり、きりたんぽ鍋のような風味である。ねぎの風味やにんじんの彩りもよく、具だくさんの食べ応えのある一杯である。
- ・りんごサラダは、キャベツときゅうりのコールスローサラダにリンゴが入っている。ドレッシングの塩加減に、リンゴの甘さが際立ち、リンゴが主役のサラダである。リンゴの新鮮な食感や彩りもよく、旬なサラダである。

令和5年10月23日(月)



献立

- ・牛乳
- ・ごはん(ズッパーサン)
- ・HACHI コラボのり
- ・大館さくら豚の甘酒ハチ公焼き
- ・枝豆いぶりがっこサラダ
- ・陽気なリンゴゼリー

感想

- ・ズッパーサンは、粒が大きくふっくらとした食感の十二所曲田の畠山さんが開発した貴重なお米で、無償提供いただいた。
- ・HACHI コラボのりは、デザインがよく、メニューに華やかさを添えている。
- ・大館さくら豚の甘酒ハチ公焼きは、豚肉の旨みに、ニンニク、生姜の風味と味噌と甘酒の甘さがよく合い、ごはんが進む味付けでもやしの食感もよい。
- ・枝豆いぶりがっこサラダは、枝豆とキャベツにいぶりがっこの燻製の香りとマヨネーズとチーズがよく合う。旬のとんぶりが入り、大館の特産が盛りだくさんのおいしさである。枝豆とにんじんの彩りもよい。
- ・陽気なリンゴゼリーは、陽気な母さんの店のリンゴ100%ジュースをまるごとゼリーにしている、リンゴ本来の味と香りを楽しめるデザートである。

令和5年10月24日（火）



献立

- ・牛乳
- ・けんちんうどん
- ・フルーツ白玉

感想

- ・けんちんうどんは、和風だしがベースで豚肉や干しいたけなどの旨みが溶け込んで、深い味わいで、うどんのスープにぴったりのおいしさである。さといも、大根、にんじん、ごぼうの根菜やかぼちゃが入っていて、具たくさんで食べ応えがある。油揚げやねぎの風味もよく、かぼちゃの甘さが醤油味のスープによく合っていて、特色のあるけんちんうどんに仕上がっている。薄味なので、具材の旨みの溶け込んだスープを楽しみながら、飲み干すことのできる一杯である。
- ・フルーツ白玉は、黄桃缶、パイン缶、リンゴシロップ漬けの具材が小さく切られていて食べやすい。小さな白玉は、弾力があり、もちもちの歯ごたえで、存在感がある。白玉の真っ白、リンゴの白、黄桃、パインの彩りは、見た目もきれいで、メニューに華やかさを添えている。

令和5年10月25日（水）



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・ほうれん草とツナの味噌汁
- ・厚切りハムカツ
- ・油麩の含め煮

感想

- ・ほうれん草とツナの味噌汁は、煮干しだしの味噌汁に、ツナの風味とほうれん草がよく合っている。小さなこや豆腐の食感や風味もがよく、具たくさんになり、食べ応えがある。自校給食ならではのねぎの香りや食感がよく、にんじんの彩りもよい。
- ・厚切りハムカツは、1cmほどの厚さがあり、食べ応えがある。外側がカリッと揚がっていて食感がよく、少量のソースが味を引き立てている。
- ・油麩の含め煮は、油麩に、和風だしと鶏肉や焼きちくわ、干しいたけなどの具材の旨みがよくしみていて、やわらかく麩の食感を楽しむことができる。油麩は油で揚げられているので、揚げ物ののような旨みがあり、大ぶりで存在感がある。じゃがいもの旨みやにんじんとさやインゲンの彩りもよい。

令和5年10月26日(木)



献立

- ・牛乳
- ・揚げパン
- ・コンソメスープ
- ・ゆで野菜のごま風味

感想

- ・揚げパンは、コッペパンが揚げられて、きなこ砂糖がまぶされている。本校の給食室で揚げられているので、ほんのりと温かく、外側はカリッとしていて、中はふっくらである。まぶされたきなこの風味と砂糖の甘さがおいしいパンである。
- ・コンソメスープは、ダイスカットのたまねぎの甘みとベーコンの旨みがコンソメ味に溶け込んでいる。マッシュルームが入っていて、白コショウやドライパセリ風味や、白ワインの隠し味で、本格的な洋風スープに仕上がっている。にんじんの彩りもよい。
- ・ゆで野菜のごま風味は、固めにゆでられたブロッコリーの食感がよく、カリフラワーとキャベツとにんじんの彩りもよい。ごま油の風味がよく、給食室で煎られた白ごまは香りよく、ごまの風味を更に引き立てている。

令和5年10月27日(金)



献立

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・おでん
- ・ます塩焼き
- ・酢の物
- ・りんご

感想

- ・おでんの具材は、昆布、小さながんとどき、角こんにゃく、うずらたまご、焼きちくわ、さつまあげ、はんぺん、いわしボール、えびボール、大根、にんじん、ねぎである。どれも小さく切られていて、低学年でも食べやすい配慮がある。和風だしに具材の味が溶け込んでいて旨みの強い汁になっている。数多くの具材のおいしさを楽しむことのできる賑やかなおでんである。
- ・ます塩焼きは、色よく焼き上がっていて、塩加減が丁度よく、ごはんによく合う。骨がなく食べやすい。
- ・酢の物は、きゅうり、もやし、ワカメ、の食感がよく、酸味のきいた酢の物で、さっぱりとしている。もやしの食感やきゅうりとにんじんの彩りもよい。
- ・りんごは、旬の新鮮な赤いシナノスイート。1/6サイズは、食べ応えがある。



令和5年10月30日（月）



献立

- ・牛乳
- ・もみのりごはん
- ・マロニースープ
- ・プルコギトッポギ
- ・かんこくナムル

感想

- ・マロニースープは、コンソメ味の醤油スープでベーコンと干しいたけの旨みが活かされている。細く切られた絹さやとにんじんの彩りもよく、透明のマロニーが琥珀のスープになめらかに輝き、見た目も美しいスープである。
- ・プルコギトッポギは、韓国語でプルは火、コギは肉、トッポギは餅炒めで、豚肉と細長い円柱形の韓国の餅が炒められた肉料理である。たまねぎ、にんじん、長ネギも一緒に炒められていて、ボリュームのある一品である。ニンニクやコショウの風味がよく、アップルピューレが入っていて甘めの仕上がりで、韓国のりの、もみのりごはんによく合う。
- ・かんこくナムルは、ニンニクとごま油の風味がよく、ほうれん草、にんじん、もやし食感や彩りもよい。ワカメの磯の香りがナムルの味を引き立てている。

令和5年10月31日（火）



献立

- ・牛乳
- ・クリームスパゲティ
- ・ポテトとひき肉のクロケット
- ・ごまブロッコリー
- ・パンプキンババロア

感想

- ・クリームスパゲティは、ベシャメルソース、生クリーム、バター、ニンニク、白ワインが使われていて、コクのある味わいである。ベーコン、たまねぎ、エビ、イカが入り、海鮮の旨みがよく出ていて、クリームソースによく合っている。
- ・ポテトとひき肉のクロケットは、すりつぶしたじゃがいもにひき肉の旨みがよく合い、ニンニクの風味や白コショウのアクセントもよい。にんじんやグリーンピースの彩りもよい。クロケットは、コロッケの語源となったフランス語である。
- ・ごまブロッコリーは、ごま油とごまの風味がよく、にんじんの彩りもよい。子どもたちの人気メニューである。
- ・パンプキンババロアは、卵・乳不使用とある。かぼちゃの風味がよく、生クリームも乗せられていて、見た目もよく、ハロウィンにぴったりのデザートである。