

ランチタイム | 令和4年5月

5月31日(火)

子どもパン スパゲティミートソース アスパラガスのサラダ 牛乳

★スパゲティミートソースには挽肉がたっぷり。玉ねぎ、にんじん、苦手な野菜に上がることも多いセロリも少しだけ入っています。サラダはイタリアンドレッシング。今日はイタリアンメニューです。



5月30日(月)

かつおごはん ちくわの香味揚げ 豚汁 牛乳

★今日は、“旬のカツオ”を甘辛く味付けし、フレーク状にしたものをご飯に混ぜ込んだ“かつおごはん”でした。



5月27日(金)

ポテトピラフ スパイシーチキン 野菜スープ 牛乳

★スパイシーチキンは、鶏肉にチリパウダー、パプリカ、ナツメグの香辛料をつけて揚げています。



5月26日(木)

食パン いちごジャム コーンチャウダー 大豆入りごまサラダ 牛乳

★コーンチャウダーには、具がいっぱいです。コーン、ベーコン、鶏こま、たまねぎ、にんじん、じゃがいも。鶏がらからとったスープと小麦粉とバターで作るルウの、本格チャウダーです。



5月25日(水)

そばろ丼 キャベツのみそ汁 グレープゼリー 牛乳

★グレープゼリーは給食室で手作りです。給食のゼリーは、ゼラチンではなく寒天を使用して作ります。ゼラチンでは教室が暖かいと、溶けてしまうことがあるためです。



5月24日(火)

タンメン 手作り大根春巻き 冷凍みかん 牛乳

★今日のタンメンは、6種類の野菜を使って作りました。スープに野菜のうまみが溶け出して、おいしさアップです。



5月23日(月)

ごはん 鯖のみそだれ焼き 鶏肉とごぼうのさっぱり煮 牛乳

★ごぼうは今が旬です。旬の食材を取り入れながら献立を考えています。



5月20日(金)

ごはん 厚揚げとチンゲンサイのキムチ炒め 春雨サラダ 牛乳

★厚揚げとチンゲンサイのキムチ炒めは、キムチと味噌のちょっぴり濃い味付けがご飯にピッタリです。



5月19日(木)

ココア揚げパン みそワタンスープ ヨーグルト 牛乳

★今年度初めての揚げパンです。給食では人気の献立の一つです。また、スープのワタンは調理員さんが一つずつ包んだ手作りでです。



5月18日(水)

わかめごはん アジフライ 肉じゃが 牛乳

★わかめごはんは、子供たちに人気の献立です。



5月17日(火)

コッペパン ソース焼きそば ボイルウインナー ゼリーポンチ 牛乳

★コッペパンには切れ目が入っています。焼きそばやウインナーを挟んで、自由にアレンジしていました。



5月16日(月)

カレーライス 切干大根のサラダ キャンディチーズ 牛乳

★今日は月に1回のカレーライスの日です。校舎には、給食室からのカレーライスのいい香りが漂っていました。



5月13日(金)

ごはん 和風ハンバーグ こんにゃくのおかか煮 牛乳

★こんにゃくには、調理員さんがかくし包丁を入れて味がしみこみやすくしています。



5月12日(木)

フラワーロール ハッシュドポーク ペンネのソテー コーンサラダ 牛乳

★ハッシュドポークは、甘さはなくスパイスを効かせた味付けになっています。



5月11日(水)

ごはん 鱈の竜田揚げ 玉ねぎのみそ汁 大豆とひじきの炒め煮 牛乳

★味噌汁の具は、玉ねぎ、油あげ、木綿豆腐、小松菜です。今の時期は新玉ねぎを使用しています。



5月10日(火)

きつねうどん キャロット蒸しパン ジューシーフルーツ 牛乳

★蒸しパンは、人参をペーストにしてから練りこみました。しっとりとした仕上がりにになりました。



5月9日(月)

スタミナ丼 中華風卵スープ 牛乳

★スタミナ丼には、豚肉、にんにく、にら、玉ねぎなどスタミナアップ食材が入っています。



5月6日(金)

五目寿司 若竹汁 手作り草だんご 牛乳

★草団子は、よもぎの葉を生地に練りこんだ白玉団子に、手作りのあんこをかけた。

