

ランチタイム | 令和5年3月

3月20日(月)

チキンライス たっぷりコーンのスープ お祝いデザート(桃のタルト)
牛乳

★今日は本年度最後の給食です。給食が身体の成長とともに、初めて食べるものにも挑戦して食の世界を広げるきっかけになってほしいです。



3月17日(金)

豚肉の角煮丼 具たくさんみそ汁 せとか 牛乳

★豚肉の角煮丼は豚のもも肉、肩ロース肉の2種類の肉を使用しました。玉こんにゃく、チンゲンサイを煮込みました。肉は柔らかく、甘いたれと一緒にご飯が進みます。



3月16日(木)

かぼちゃパン スパゲティナポリタン コールスローサラダ 牛乳

★今年最後のスパゲティは、ナポリタン! 甘酸っぱいケチャップ味です。

3月15日(水)

ライスボールパン 鮭とほうれん草のグラタン 野菜スープ 牛乳

★今日は本格グラタンです。一人分ずつ容器に入れて焼いています。チーズの焦げた箇所が最高です。



3月14日(火)

赤飯 鶏肉の塩こうじから揚げ 炊き合わせ 清見オレンジ 牛乳

★明日は中学校の卒業式のため、お祝献立です。赤飯のゴマ塩は、塩水にごまを入れ加熱することで水分を飛ばし、ごまに塩分をまとわせます。ごまと塩が分離しないため、配膳するときに偏りが出ないようにしています。



3月13日(月)

ビビンバ 中華風卵スープ ピーチゼリー 牛乳

★ビビンバは豚肉、にんじん、大豆もやし、チンゲンサイ、切り干し大根、ねぎを使用して彩よく仕上げました。



3月10日(金)

カレーライス こんにゃくサラダ 型抜きチーズ 牛乳

★小麦粉から作るカレーは、いつも通りのおいしさです。



3月9日(木)

ココア揚げパン 白菜と肉団子のスープ ヨーグルト牛乳

★今年度最後のココア揚げパン、給食の人気メニューの一つです。



3月8日(水)

ごはん 鯖の竜田揚げ 炒り鶏 牛乳

★炒り鶏は、鶏肉と野菜を油で炒めてから煮ます。鶏肉、人参、ごぼう、れんこんなど、多くの食材を使用しています。



3月7日(火)

フラワーロール キムチ焼きそば ポークシュウマイ ゼリーポンチ 牛乳

★ポークシュウマイとゼリーポンチに入っているリンゴゼリーが給食室での手作りです。



3月6日(月)

わかめごはん 鶏肉のレモン煮 沢煮椀 いちご 牛乳

★沢煮椀は、鯉節と昆布で出汁をとっています。また、具で使用しているしいたけからも味が出ていました。



3月3日(金)

ごはん 麻婆豆腐 春雨サラダ りんご 牛乳

★昨日の広東麺に引き続き、中国料理のメニューです。麻婆豆腐は四川料理で、唐辛子や山椒を効かせた辛さが特徴です。



3月2日(木)

広東麺 津ぎょうざ デコポン 牛乳

★広東料理は、肉、エビ、ホタテ等の食材を使い、素材の味を生かした、あっさりとした味付けが特徴です。今日の広東麺には、エビを使用しました。



3月1日(水)

ちらし寿司 いかのかりん揚げ すまし汁 ひなあられ 牛乳

★今日はちょっと早い「ひな祭り献立」です。ちらし寿司には、旬の食材の絹さやを使用しました。人參も梅の花の形に抜き、彩よく仕上げました。

