

令和6年度おいしい給食 7月第2週【7月8日(月)～7月12日(金)】

7月8日(月)



今日は、高等部でネット犯罪・薬物乱用防止教室が実施され、若柳警察署の方に御講話いただきました。ネット上の犯罪は多様化していますが、これからの時代を生きる子供たちには、正しい知識を身に付け当たり前に活用していくことが求められます。しっかり話を聞いて、正しい知識を身に付けてください。

今日の給食はとうもろこし御飯でした。ほんのり甘くおいしい御飯でしたが、作り方を聞いたところ、とうもろこしの実をそいだ、芯の部分も御飯と一緒に炊き込むのだそうです。芯の部分から出たうま味もたっぷりの、香り豊かな御飯でした。

きんぴらごぼうは、自宅で作ると甘辛く煮詰めて作ることが多いのですが、給食のきんぴらごぼうは、煮詰め過ぎず素材の味わいが感じられる優しいきんぴらごぼうでした。さつま揚げの味わいも感じられ、とてもおいしかったです。

油淋鶏は、鳥の胸肉もとても柔らかく、甘塩っぱい味わいは子供たちも大好きなのではないでしょうか。御飯のお供に最高です。

キャベツと油揚げのみそ汁は、具たくさんで栄養たっぷりのみそ汁でした。

昨夜から降り続く雨で、今日はじめじめしたあまり気持ちの良くない天気でしたが、おいしい給食で気分もすっきりしました。ごちそうさまでした。

7月9日(火)



今日の給食は、調理員さん初挑戦のさわらのパン粉焼きでした。香ばしくパンに挟んでもおいしそうなメニューでした。ズッキーニ、かぼちゃなど夏野菜がたくさん入ったスープはすっきりしていておいしかったです。

これからの時期は、夏野菜がとてもおいしい時期になります。夏野菜には夏バテを予防する効果もあるそうですから、しっかり食べて夏を乗り切りましょう。

7月10日(水)



学校では、今日は今年度第2回目の授業参観日です。授業参観は、教育活動の様子を保護者の皆様に参観していただくことにより、御意見を頂戴できる大変貴重な機会の一つです。そして、何よりも子供たちにとって、保護者の皆様に学習の成果を見ていただけることが、大きな励みとなっています。

今日の給食は肉じゃがでした。とてもおいしい肉じゃがでしたが、使われていたじゃがいもは、中学部の生徒たちが育てたじゃがいもだそうです。先日、校長室前の畑から楽しそうにじゃがいもを収穫している姿を見ましたが、自分で育てたじゃがいもを使った肉じゃがはいつにも増しておいしかったのではないのでしょうか。中学部の皆さんごちそうさまでした。

いわしの梅煮は、甘く味付けされた中に香るほのかな梅の香りがとても上品な一品でした。この味付けなら、魚が苦手だという子供もおいしく食べられると思います。

わかめのみそ汁は、肉厚なわかめとたくさんの具材が入ったみそ汁で、とてもおいしかったです。

デザートのスイカは、この蒸し暑い天気には最高のデザートです。すいかで水分補給をして、午後もしっかり授業に臨んでください。

7月11日(木)



毎朝、昇降口で子供たちをお迎えするのですが、ふと周りを見渡すと、たくさんのアマガエルがいることに気が付きます。夜の明かりに寄ってきた虫を食べに来ているのだと思います。かわいい姿に癒やされるのですが、登校してきた子供たちに踏まれてしまわないか少し心配になったりもします。そして、御存じでしょうか。アマガエルの皮膚の粘膜には実は毒があります。かわいくてついつい触ってしまいますが、触った後はしっかりと手を洗ってから給食を食べましょう。

今日の給食は中華飯でした。私の大好きなメニューの一つでとても楽しみにしていました。給食の中華飯は、えび、あさり、いかのシーフードの風味がたくさん詰まった本格中華飯でした。竹の子の食感も良く、期待を裏切らないおいしさでした。

鳥肉だんごの中華スープは、手作りの肉だんごが二つ入り、程良い味付けで中華飯ともよく合いました。

かみかみ海藻サラダは茎わかめのこりこりした食感がとても楽しいサラダでした。すっきりした味付けが、中華飯とよく合うメニューで、今日の給食は中華飯を中心に、とてもおいしくまとまっていたように感じました。

今日もおいしい給食ありがとうございました。ごちそうさまでした。

7月12日(金)



今日の給食は「沖縄を味わおう」給食でした。最近はなかなか忙しくて行けませんが、私も沖縄は大好きですので楽しみにしていました。沖縄の牧志市場では、1階で魚を買ってそのまま2階で調理した物を食べられるので、グルクンの唐揚げや、ミーバイのあら汁がとてもおいしく、忘れられない思い出です。そんな沖縄料理を、給食で味わえるとは思っていませんでした。

マヒマヒのフライは、とても肉厚なマヒマヒがさっくりとした衣をまとい絶品のおいしさでした。マヒマヒは、引きが強く釣りをする人には憧れの魚の一つですので私も一度は釣ってみたいのですが、残念ながらまだ釣ったことがありません。

ゴーヤチャンプルーは、夏にぴったりのおいしいメニューですね。ゴーヤの苦みが暑さを吹き飛ばしてくれますが、子供たちの中には少し苦手な子もいるかもしれません。でも、普通は塩もみをして苦みを抑えるのですが、給食のゴーヤは塩に加えて砂糖もみ込んで、苦みを少なくしているそうです。ほんのり苦みでとてもおいしくなっていましたので、苦手だなどいう子供たちにも是非食べてほしいと思います。

もずくスープは、つるつるのもずくがとてもおいしく、食べ進めると底に枝豆が隠れているという、楽しい一品でした。

デザートのパイナップルは、シロップ漬けと間違うくらい、甘くてとろけそうなおいしいパイナップルでした。