

令和5年度おいしい給食 3月第3週【3月11日(月)～3月15日(金)】

| | |
|---|--|
| <p>3月11日(月)</p> <p>みやぎ鎮魂の日</p> | |
| <p>3月12日(火)</p>  | <p>朝から雨が降り出しそうな曇り空で、肌寒い週の始まりとなりました。先週の卒業式を終え、卒業生12名が登校しないため、朝のお迎えも少し寂しく感じられました。在校生も、登校期間は後2週間です。今年度の締めくくりとして、この2週間で大切に、残り少ない今の学年での学校生活を充実させてほしいものです。</p> <p>2週間といえば、昨日の出張の際に私が教育実習生だった頃の教え子に挨拶をすることができました。その教え子は、現在支援学校に勤務していて、今年度は高等部3学年主任として卒業生を送り出したとのことでした。僅か2週間の実習期間だったにもかかわらず、彼が私のことを覚えていてくれたおかげで、十数年ほど前にうれしい再開を果たし、それ以来年賀状のやり取りなどで連絡を取り合うようになりました。この出会いは、私にとって本当に貴重な財産です。これからもお互いに励まし合っていけるような関係でいたいと願っています。</p> <p>さて、本日のおいしい給食は和食メニューでした。</p> <p>御飯にのりのつくだ煮を掛けて、おいしく頂きました。のりのつくだ煮は、御飯の進むサイドメニューでした。さわらのゆずみそ焼きでは、細かく刻まれたゆずがみそに入れており香りの良い焼き魚を楽しめました。みその味付けであったことから、こちらも御飯の進む一品でした。昆布のピリ辛いためでは、昆布、にんじんのしっかりした歯応えを楽しむことができました。昆布には料理をおいしくするうまい成分がたくさん入っており、こうしていため物にしてもおいしく食べることができそうです。本日の献立には、海の幸がたくさん用いられていました。豚汁は、里芋の柔らかくて粘り気のある食感をよたんのうすることができました。豚肉、大根、ごぼうなどの具材がたっぷり入ったぜいたくな一品でした。</p> <p>本日もおいしい給食ごちそうさまでした!調理員の皆さん、今週もよろしくお祈りします。</p> |
| <p>3月13日(水)</p>  | <p>今日は曇天で雪もちらついています。ただ、時折日も差していて、風さえ吹かなければ寒さはそれ程気になりません。</p> <p>スクールバスで登校する子どもたちをお迎えした後、高等部の教室を訪ねると、生徒が削り絵の制作に熱心に取り組んでいました。黒色のキャンバスを削ると、カラフルな色彩の世界中の町並みなどの風景が浮かび上がってきます。1名の生徒は自らの制作中の作品を私に見せながら「これはパリにあるエッフェル塔です。」と、解説してくれました。作品の出来映えもさることながら、熱心に制作活動に取り組む生徒の姿を見て感心しました。</p> <p>さて、本日のおいしい給食は和食メニューでした。</p> <p>わかめ御飯は、高等部生徒からのリクエストが多いメニューだそうです。わかめの量も多く、程良い塩加減でとてもおいしかったです。ささみフライは揚げ立てで、表面がパリッとしていました。鳥のささみも程良い固さで大変美味でした。</p> <p>小松菜のごまあえでは、ごまの味、香りがたっぷり楽しめました。すり潰されたごまと原形そのものごまがあえられており、小松菜、もやしによくなじんでいました。白菜と油揚げのみそ汁では、献立名の通り、白菜と油揚げをしっかり味わえました。にんじん、えのきたけもおいしかったです。デザートには、甘くてフレッシュなパイナップルが付きまして。こちらもおいしく頂きました。本日もおいしい給食ごちそうさまでした!</p> |
| <p>3月14日(木)</p>  | <p>昨日のニュース番組では、全国の桜の開花予想日が紹介されていました。これによると、今春のソメイヨシノの開花予想日は、2月に暖かい日が続いたこともあり、例年よりも早くなりそうだとのことでした。それでも、最近寒い日が続いたこともあり、先週発表された開花予想日より2日ほど遅くなり、仙台では3月31日頃との事でした。金成では4月8日の入学式の頃に開花が始まるくらいかもしれませんね。</p> <p>午前中は校長室に、子どもたち、先生方の元気な歌声が聞こえてきました。小学部がホールでカラオケ大会を開催していたようです。歌声から楽しい気持ちがいっぱい伝わってきました。子どもたちが将来社会に出たときに、物おじせず自己表現ができるようになるための貴重な体験となっていると思います。</p> <p>さて、本日のおいしい給食は中華メニューでした。八宝菜は、たくさんの宝を集めて作ったようにおいしい料理である事から名付けられたそうです。今回は、何とそれを上回る9種類もの具材が使われていたそうです。いか、えび、豚肉からのうま味もたっぷり混ざり合っていて、深い味わいを楽しむ事ができました。春雨サラダは、ハムの味がきゅうり、もやし、春雨の味を一層引き立てていました。ひんやり、さっぱりとしたおいしいサラダでした。わかめスープには、チンゲン菜やワンタン、鳥肉もたっぷり入っていました。中華風のさっぱりしたスープはコショウの風味もしっかりと感じられ、優しく上品な味わいでした。デザートのプレーンヨーグルトの甘酸っぱい味は、ランチの締めぴったりの一品でした。</p> <p>おいしい中華料理を頂きました。本日も調理員の皆さん、ありがとうございました!</p> |
| <p>3月15日(金)</p>  | <p>今日は、朝から仙台へのお出張でした。要件を終えて東北道を北上して学校へ向かいました。天気が良く、日差しの降り注いだ山肌や町並みを眺めながら運転してきました。春の訪れを確かに感じる景観でした。</p> <p>その後、学校に戻るとすぐに検食の時間となりました。</p> <p>さて、本日のおいしい給食も、私たちの郷土・宮城県ゆかりの品々が登場しました。海の幸あり、山の幸ありのぜいたくなメニューが並びました。</p> <p>ほっけの塩焼きは、肉厚で油の乗ったほっけをたんのうました。私が高校時代までを過ごした愛知県では、当時ほっけを見掛ける事はありませんでした。大学生になり、宮城県で暮らし始めて食べるようになったのですが、本当においしいですね。</p> <p>豚肉とごぼうのみそ煮は、具材の固さ加減が程良くとてもおいしかったです。</p> <p>はっと汁は、宮城県北の栗原市・登米市辺りの郷土料理です。この辺りでは「すいとん」の事を「はっと」と呼んでいます。具たくさんで身も心も温まる一品でした。</p> <p>今週もおいしい給食を楽しむことができました。ごちそうさまでした!</p> |