

令和4年度おいしい給食 1月第2週【1月9日(月)～1月13日(金)】

<p>1月9日(月)</p> <p style="text-align: center;">成人の日</p>	
<p>1月10日(火)</p> 	<p>今日は朝から降り始めた雪が午前中いっぱい降り続き、校庭も真っ白になりました。学校周辺の風景も一面の銀世界です。雪の中を今年初めて登校してきた子どもたちは元気そうでした。登校後に、冬休み明けの全体朝会がありました。朝会では各学部の代表児童生徒からのスピーチもあり冬休み中の過ごし方や、今年の抱負などが発表されました。小学部では「干支の唄」のかわいい独唱披露もあり、和やかな登校初日となりました。</p> <p>今年初めての給食は、正月献立でした。松風焼きは、例えるならば純和風チキンハンバーグ。四角い形で、上面に青のり、ごまを振り掛けることで、味にアクセントが付けてあり、御飯も進む一品でした。れんこんきんぴらは、主役のれんこんにごぼう、にんじん、さやえんどうが彩りを添え、ごまやさつま揚げが味を一層深めていました。雑煮風ひきな汁は、お餅が入っていないことを補うに余りあるほど、季節の野菜が満載のごちそうでした。大根とにんじんが、紅白のおめでたい色合いを出していました。特に、うれしかった具材を二つ紹介します。まずは、せりです。一昨日、妻と買い物に行き、店頭でせりを見つけたのですが、まだ、旬の初めでもあるためか例年以上に高値で、結局購入は断念しました。朝のスクールバスお迎え時に、厨房を見るとせりを調理していたのが見えたので、うれしくてガラス窓越しに調理員の方に「せりを楽しみにしています!」と、声を掛けてしまったほどです。もう一つは、ずいき(芋がら)です。里芋の茎を干したこの食材、今までに食べた記憶がありません。食してみると、干し大根、かんぴょう、わらびなどに食感や味が似ていますが、何分野趣に富むおいしい具材でした。更には凍り豆腐も含め、みちのくの山里の味を満喫できるメニューでした。デザートはいよかんゼリーは「良い予感」の語呂合わせて選ばれたメニューとのことでした。</p> <p>おめでたいお正月メニュー、ありがとうございました。今年もよろしく願いいたします。</p>
<p>1月11日(水)</p> <p style="text-align: center;">高等部入試準備日</p>	
<p>1月12日(木)</p> <p style="text-align: center;">高等部入試</p>	
<p>1月13日(金)</p> 	<p>野菜がたくさん入っているみそ汁は体が温まります。農業・漁業関係者、そして、調理員さんに感謝していただきました。</p>