

令和5年度おいしい給食 9月第2週【9月4日(月)～9月8日(金)】

9月4日(月)



宮城県産、栗原市産の野菜がたくさん入った献立でした。けんちん汁は秋を感じさせるメニューでした。ごちそうさまでした！

9月5日(火)



昨日からの久しぶりの雨で、幾分暑さもしのげる1日となりました。本日午前中は、久しぶりに中学部がプールに入れたそうです。水温やプールサイドの環境の影響で、なかなかプールに入るのが難しい夏でしたので、プールに入る機会が作れて何よりでした。午後は、高等部女子のプール活動が予定されています。後は、雷がないことを願っています。

さて、私は昨日出張で給食を食べられませんでしたので、今週最初の検食となります。

本日は火曜日ですのでパン給食の洋食メニューでした。ココアパンは、牛乳との相性もとても良かったです。ふんわりとしたおいしいパンでした。

鶏肉のアップルソース掛けは、りんごの酸味が料理の味を引き締めていて食欲をそそる一品でした。お皿に残ったソースもココアパンでしっかり拭き取っておいしく頂きました。

ポテトチーズ煮は、チーズの濃厚な味わいがじゃがいもを包み込んでいて、後味でベーコンの旨みがしっかりと感じられました。

卵とチンゲン菜のスープでは、具材の野菜の味と卵のまろやかな味が調和してとても優しい味わいになっていました。

本日もおいしい給食を楽しみました。調理員の皆さん、ありがとうございます。ごちそうさまでした。

9月6日(水)



今朝の天気予報では、前線に伴う降雨について解説していました。日本列島付近の上空では、少しずつ異なる性質の空気塊がぶつかる時期を迎えたようです。太平洋高気圧の張り出しも、次第に規模を縮小させていくことでしょう。8月は降雨が少なかったため、秋雨の時期に適度な雨が降り、良い収穫の秋を迎えられると良いですね。

さて、今日のおいしい給食には塩豚丼(麦御飯)が登場しました。具材も、その味が十分に染み込んだ汁を含んだ麦御飯もとてもおいしかったです。味わい深くよくかんで食べたので、十分満腹になりました！

ひじきサラダでは、普段不足してしまいがちなミネラルを豊富に含むひじきをおいしく頂きました。ごま風味のたれにマヨネーズを加えてドレッシングを作ったのでしょうか、程よい酸味が一層食欲をそそりました。

モロヘイヤのみそ汁で、みその味の深みを楽しめました。モロヘイヤに加えて、大根のおいしさが再確認できる一品でした。

本日もおいしい給食をおなかいっぱい楽しむことができました。毎日、朝から準備をしてくださる調理員の皆さんに感謝、感謝です。ごちそうさまでした！

9月7日(木)



今日から高等部1年生は一泊二日の宿泊学習で仙台市、名取市に出掛けました。参加する生徒たちは、とてもうれしそうでした。また、今日は高等部3年1組が調理実習でしたので、給食は食わず、目玉焼き、鳥の唐揚げ、おにぎり、デザート(フルーチェ(テーマは「お弁当」))などをおいしそうに食べていました。

本日のおいしい給食は、子どもたちがとても喜びそうなメニューでした。

ソース焼きそばは、もちりとした柔らかめの麺と、豚肉、キャベツ、にんじん、もやし等がしっかりと混ざり合ったおいしい一皿でした。とても優しい味付けも、うれしかったです。大学いもは、甘くてしっとりとしたさつまいもを楽しむことができました。「大学いも」の由来は、昔お金のない大学生でも気軽に買えておいしく、人気のあったことから名付けられたそうです。本日のデザートといっても良い「甘いメニュー」でした。みそワタンスープでは、白菜のおいしさが印象的でした。白菜は、あらゆる汁物に本当に良くなじむ食材ですね。豚肉のひき肉が具材の野菜やスープの味を引き立てていました。ミニトマトは、控えめな酸味がおいしかったです。

本日もおいしい給食を楽しみました。ごちそうさまでした！

9月8日(金)



本日は、お隣の金成小中学校の子どもたちが来校して、本校小学部児童との交流会を行いました。各クラスでは、一緒に遊べるゲームなどをして楽しく過ごせたそうです。

昨日出発した高等部1年生の宿泊学習一行が午後には戻ってくるようになっていきます。今朝までの報告によれば、子どもたちはおおむね元気に過ごしているようですので、帰ってきたらお土産話をたくさん聞きたいと思います。また、今日は高等部3年2組が楽しそうに調理実習をしていました。今日も、皆が元気に活動していてとてもうれしいです。

さて、今日のおいしい給食にはポジョ・アルベハドという、チリの家庭料理が登場しました。見掛けはカレーライスのようなのですが、使われているスパイスが異なっていて、新鮮なおいしさを楽しめました。南米を旅したような、お得な気分になりました。ポテトサラダは、じゃがいも、とうもろこし、にんじん、きゅうり、ハムにマヨネーズベースのドレッシングがしっかりと絡んでいて、淡い水彩画のお花畑のような美しい彩りでした。野菜スープは、コショウ、パセリの風味が味を引き締めていてとてもおいしかったです。型抜きチーズは、サッカーボールを半分に割った形でした。

本日もおいしい給食を楽しむことができました。調理員の皆さん、今週もありがとうございました。ごちそうさまでした！