

# 令和4年度おいしい給食 12月第四週【12月19日(月)~12月23日(金)】

12月19日(月)



令和4年の給食も残り1週間となりました。4月より、実に豊富なメニューをいただきながら、その食材や食堂の窓越しの景色や空の様子を眺めながら季節の移り変わりを実感してきました。そして、厳しい冬を迎えた年の瀬となりました。今朝は、車に積もっていた雪はパウダースノーでした。寒さの厳しさを実感しましたが、車の雪下ろしは、さっと掃くだけで雪がパラパラと落ちたので非常にスムーズでした。

今日は中華料理を楽しむ給食でした。まずは中華飯、味付けがマイルドでとても優しいので、冬野菜のはくさいやにんじんの甘みをしっかりと感じました。えび、いか、豚肉と「体を作る食材」がしっかり入っていました。春雨スープは、こちらも優しい味付けで具材の味をしっかりと楽しむことができました。また、もやしと春雨、それからきくらげの食感を楽しめたことも印象に残っています。しゅうまいは三ついただきました。蒸し具合が絶妙だったのか、しっとりとした中身がとてもおいしかったです。デザートはアロエヨーグルトでした。

子どもたちが栄養のバランスのしっかりとれた給食をしっかり食べて、風邪など引かずに元気に過ごせればうれしいです。本日もおいしい給食、ごちそうさまでした!

12月20日(火)



今朝は、送迎バスのお迎えをするときに厨房の調理の様子を見ましたが、このときは、お二人でにんじんを包丁で切っていました。今日も、給食食材の万能野菜であるにんじんが活躍するだろうことが伝わってきました。

さて、本日はリザーブ給食でした。事前に予約した「チキンカツ」か「エビフライ」のどちらかを食べます。検食の私は、両方を食べることができました。しかも、2つずつ食べたのでお腹がいっぱいになりました。チキンカツは、衣はサクサクで中のお肉はしっとり柔らかかったです。エビフライも衣はもちろんサクサクで、中のえびはプリプリしていました。どちらがよりおいしいか、自分の中での順位付けをしようと思いましたが、どちらもおいしくて優劣を決められませんでした。とにかくおいしかったです。コールスローサラダは、キャベツ、きゅうり、とうもろこし、そしてにんじんが入ったサラダでした。ドレッシングの味が甘過ぎず、酸っぱ過ぎもしないのがとても良かったです。彩りも華やかな一品でした。コロコロスープは、以前も紹介したように米国10セント硬貨位のサイズのウインナーが浮かび、スープの下には大豆、とうもろこし、にんじん、大根、枝豆がたっぷり沈んでいました。パンとの相性がばっちりのスープでした。そういえばパン給食の火曜日ですが、本日のパンはクロワッサンでした。中学部、高等部、教職員は大きめのクロワッサンが二つでした。(小学部は一つです。)しっかりとバター味のする、表面はパリッとしながら中はしっとりとしたおいしいクロワッサンでした。二つも食べられたのでボリューム満点でした。デザートは、オレンジの仲間スイーツプリングでした。外側の皮は緑がかかった黄色もしくはオレンジ色でしたので酸味が強いかと思いきや、名前の通り甘さが際立つ柑橘系フルーツでした。おいしくいただきました。

質量共に大満足のおいしい給食でした。おかげ様でお腹がいっぱいになりました。本日もありがとうございました。

12月21日(水)



朝はいつも通り寒かったのですが、日差しのおかげで穏やかなお昼の時間を迎えました。高等部の作業学習では、校長室の前の畑で生徒たちが大根の収穫をしていました。大根といっても、白い大根だけではなく、紫色の品種の物も収穫していました。先日の販売会で購入しましたが、千切りにしてサラダにさせていただきました。辛みはほとんどなく、みずみずしくてサラダに適した大根でした。生徒たちは、先生方の助言に従い、神妙な面持ちで大根を畝から引き抜いていました。大事そうに大根を抱える生徒たちの笑顔を見ることができたのが、私の大きな収穫でした。

さて、今日の給食は中華メニューでした。マーボー豆腐は、みその香りや味の深みを感じつつおいしくいただきました。豆腐との相性もとても良かったです。もちろん御飯にもとても良く合いました。バンバンジーサラダは、何といてももやし、きゅうり、わかめの食感のハーモニーがとても楽しく感じました。ひんやりとした温度感も、今日のメニューのアクセントとなっていました。えび団子のスープは、一口食べて味の深みとコショウの香りをしっかりと感じました。えびの甘味がしっかり引き出されていたえび団子のうまみや、ワンタンの歯応え、それにざっくりと切られていて素材の味を十分に楽しめるチンゲン菜の存在感など楽しみどころ満載のスープでした。最後に御飯ですが、ふっくらもちり炊き上がっていて、これが本当においしかったです。調理担当の方に伺ったところ、給食用のお米は一般に流通する物に比べて、さらに高品質なのだそうです。今日もおいしい給食をたんのうしました。ごちそうさまでした。

12月22日(木)



朝から降り始めた雨が降り続いています。外も廊下も薄暗い一日ですが、1階のプレイホールで午前中に行われた小学部カラオケ大会の元気な歌声が校内をぱーっと明るくしています。歌声にひかれて私も様子を見に行きましたが、大変な盛り上がりでたくさんの元気を分けてもらうことができました。「ゲゲゲの鬼太郎」を熱唱した先生もいましたが、その歌声の迫力にまたまたひかれて、廊下を走って聴きに行っていました!大熱唱がとてもすてきでした。

さて、今日は冬至です。北半球では、一年中で最も太陽が出ている時間が短い日となります。日本ではこの季節、寒さに負けて風邪を引くことのないよう、ゆず湯のお風呂に漬かったり、栄養満点の冬至かぼちゃを食べたりする習慣があります。

今日の給食でも、寒さを吹き飛ばす温かくて栄養いっぱいのメニューが登場しました。ごま豆乳鍋は、ごまと豆乳が見事な調和でした。はくさい、にんじん、しめじ、たまねぎ、ネギと野菜も盛りだくさんでおいしさ、栄養満点の一品でした。さわらの塩こうじ焼きは、身の食感がきめ細やかで深い味わいでした。干したら水を戻して調理した際のたらの食感に似ていました。味もとても良かったです。冬至かぼちゃは、一つ目のデザートとして食事後半にいただきました。かぼちゃ、小豆の食材そのものの味に甘味付けされた冬至かぼちゃは、私たちのソウルフードですね。そして、二つ目のデザートがゆずゼリーです。さっぱりしたゆずの味、ひんやりした食感で、後味さわやかに食事を締めくくれました。おいしい給食、ごちそうさまでした。

12月23日(金)



今日は冬休み前の全体朝会がありました。朝会では「よい子賞」「がんばり賞」「努力賞」の表彰もありました。表彰された人も、今回は表彰されなかった人も、たくさんの勉強や経験を積んで成長した1年だったと思います。さて、今日は1年の締めくくりに給食となりました。今年も1年を通して、季節の食材、地域の食材を通して豊かな心と体を育てるにふさわしい皆さんのメニューを提供いただきました。毎日おいしい給食で子どもたちを笑顔にしたいという調理御担当の皆様強い思いが感じられました。本当にありがとうございました。

今年最後の給食は、子どもたちが大喜びのクリスマス・スペシャルメニューでした。手作りハンバーグ、滑らかな舌触りのおいしさがギュッと閉じ込められたハンバーグ、食材の牛肉は国産だとのこと。カラフルサラダ、紫タマネギ、赤色と黄色のパプリカ、ブロッコリー、カリフラワー、とうもろこしと色とりどりの食材をふんだんに使った一品でした。味も見た目も満点でした。コンソメスープでは、ベーコンの味がスープに深みを与え、キャベツやタマネギなど野菜にも味が染み込んでいました。グリーンピースも入り具だくさんの温かいスープでした。そしてデザートはクリスマスケーキ、生クリーム味を楽しめるロールケーキと、アレルギー対応のチョコレートケーキをいただきました。後者は乳、卵、小麦不使用なのですが、知らなければそうとは気付かない味でした。どちらもかわいい小箱に入り、クリスマスプレゼントをいただいたような気持ちになりました。今年最後のおいしい給食、ごちそうさまでした。皆さん良い年をお迎えください。