

令和4年度おいしい給食 10月第四週【10月24日(月)～10月28日(金)】

10月24日(月)



今日は午前中は仙台出張でした。出張先から学校に向かう際に東北自動車道を走りましたが、高速道路から見られる山並みや、木々の葉の色などからも秋の深まりを感じました。お昼前には学校に到着し、今週初めのおいしい給食をいただきました。最初に紹介するメニューはとり肉のニラみそ焼きです。肉はとても柔らかく、ニラみそ焼きの味付けもすばらしい一品でしたので、御飯との相性もばっちりでした。とり肉に火を通す時間や加減が絶妙だと思いました。だいこんと厚揚げの煮物は、サイコロ状の厚揚げにかみ応えのある大根に加えてにんじん、さやいんげん、しいたけにもしっかり味が染みていました。特にだいこんの味がしっかり楽しめて、「切り干しだいこん」の風味や味わいも感じました。じゃがいものみそ汁には、豆麩がたくさん浮かんでいました。さらに小松菜、たまねぎもたくさん入っていて栄養満点のおみそ汁でした。デザートは栗原産のりんごでした。果肉は固めで歯応えがあり、酸味の強いりんごでした。品種は何なのだろうと思いましたが、知識不足で分かりませんでした。何分、酸っぱさが印象的なりんごでした。ごちそうさまでした！今週もよろしくお祈りします！

10月25日(火)



高等部の現場実習・校内実習も7日目を迎えました。本日は午前、午後と協力施設、事業所への御挨拶を兼ねての現場巡回、進路指導主事の案内の下出掛けました。今朝の栗原築館観測点の最低気温は0.2℃。いよいよ寒くなってきましたが、日中は日差しがあったお陰で、穏やかな気候となりました。本日は、洋食のメニューを楽しめました。まずは、ピザトースト。食べやすくカットされた野菜の上に、たっぷりとチーズが掛けられていました。温かいトーストで、チーズはとろけて、食べる時には伸びていました。スープのミネストローネは、コンソメオニオン味で野菜、ぶた肉が入った深い味わいを楽しめました。優しい味付けに、セロリ(パセリ)の風味も存在感がありました。マカロニサラダは、ひんやりとした食感を楽しめました。味付けもすばらしく、とうもろこしとマカロニの味が特に印象に残りました。今朝は、児童生徒を迎える時間帯に職員の皆さんが野菜を刻む下ごしらえをしている様子が窓越しに見えていました。手の込んだ下ごしらえのお陰で、高級ホテルのランチメニューのようなすてきなランチを楽しむ事ができました。いつも、おいしい給食を作ってくださいありがとうございます。ごちそうさまでした！

10月26日(水)



今日も冷え込みました。明け方は2℃くらいまで気温が下がったようです。本日も午前、午後と現場実習の巡回で、高等部の生徒たちの取組を応援に行ってきました。どの生徒も、慣れない作業をしているため疲れ気味なのだろうと思いましたが、受け入れ先の職員の皆様が細やかな配慮をしてくださっている事もあり、元気に働いていました。明後日の最終日まで、頑張っていて欲しいものです。さて、本日のおいしい給食は手作り餃子から紹介します。ひとつひとつの餃子を調理御担当の皆さんが、丁寧に包んでくださったメニューでした。包む作業に当たられたのは4名の方でそれぞれの個性が包み方に出ています、との事でした。実際には、どの餃子もきれいな波形で折目が付いていて、きれいな仕上がりでした。もちろん、味にも大満足でした。豆もやしのナムルは、豆もやしの食感が楽しめるひんやりしたメニューでごまつ菜とにんじんが彩りを添えていました。また、ごまが入っている事で味わいが深まっていたように感じました。ごまみそ野菜スープは、お味噌の味ですが、味わってみると確かにマイルドな味のスープなのです。白菜、たまねぎ、えのきだけといった淡い色の食材に、にんじん、とうもろこしの色がやはり彩りを与えている一品でした。オレンジは、2切れ入っていて、とてもフレッシュでジューシーでした。今日のメニューにはたくさんの野菜が入っていて、栄養満点でした。ごちそうさまでした！

10月27日(木)



毎朝寒さが日に日に厳しくなる今日この頃、ついに最低気温は氷点下となりました。自動車の屋根やフロントガラスには霜が降り、凍って朝日を受けてキラキラと輝いていました。今朝は、中学部の生徒が岩手県方面・修学旅行に出発しました。雲一つない快晴で、絶好の旅行日和となりました。コロナ禍で様々な制約のある中での貴重な旅行体験になります。是非、楽しい思い出を作ってきて欲しいものです。さて、本日は登米市の郷土料理、油ふ丼がメニューに登場しました。知らない人にこのメニューを説明するとしたら、親子丼のとり肉の代わりに、お麩が乗っている丼、となるでしょうか。毎週日曜日の午後に自宅から単身赴任先へ戻る途中に、「油ふ丼」の看板を出す定食屋さんの前を通るのですが、ついに私もこのメニューを食べる事ができました。つゆを一杯に吸い込んだお麩の味は優しく、大変おいしかったです。かぶと白菜の浅漬は、漬けられたかぶ、白菜、にんじんにうま味を加えてくれているのが昆布でした。さっぱり冷たい浅漬は、今日のメニューにピッタリの一品でした。とん汁は、これまた、郷土宮城県の芋煮会を思い起こさせる郷土料理です。ゴロツと一つ、さといもが入っていて嬉しかったです。芋煮会や油ふ丼など、私の育った愛知県ではなじみのない食文化を、宮城県に来たお陰で楽しむ事ができました。中学部の生徒たちも、修学旅行先でおいしい地元の食文化に触れて来てほしいものです。本日のおいしい郷土料理の給食、ごちそうさまでした。

10月28日(金)



今日は高等部の現場実習・校内実習の最終日です。また、夕刻には中学部2、3年生は岩手県方面の修学旅行から帰ってきます。本日の校内も昨日同様、子どもたちの人数的には少し寂しいですが、校長室には小学部の子どもたち、先生方の元気な声が届いています。今日は純和食メニュー。正確には東日本メニューでしょうか。納豆の入っていた容器のパッケージを見ていたら「納豆は秋田発祥」と記されていました。鯖のごま照り焼きは、表面にごまが振り掛けられていて中は柔らかいおいしい焼き魚メニューでした。私が食べた切り身には小骨は入っていませんでしたが、給食準備の先生方は子どもたちと食べる時には骨に気を付けようと確認合っていました。ひじきの煮物は、前回に続き大豆とえんどう豆が入っている2色豆入りの一品でした。にんじんも入っていたのですが、にんじんは本校給食を支える野菜の代表選手です。様々なメニューに入っていて味と彩りを豊かにしてくれています。もやしのみそ汁はねぎに豆腐、えのきだけの入った優しい味が楽しめました。今週もおいしい給食、ありがとうございました。

