

令和6年度おいしい給食 11月第4週【11月18日(月)～11月22日(金)】

11月18日(月)



今日は全体朝会で、月末に迫った学校祭のテーマ発表と、風邪予防についての指導を行いました。養護教諭から、風邪の予防についての質問がクイズ形式で出題されると、手を挙げたり、声に出したりしながら子供たちは楽しそうに取り組んでいました。

今日の給食はそばろ丼でした。煎り卵と、肉そばろの2色丼でしたが、それぞれで食べるか一緒に食べるかとても迷いました。結論としては、どっちで食べてもとてもおいしかったです。

小松菜としらすの磯香あえは、小松菜としらすの塩味がよく合って、香りのよいお浸しになっていました。

さつまいもみそ汁は、大きめに切られたさつまいもが、煮崩れすることなく煮込まれており、さつまいものほのかな甘味がみそとよく合っていたと思います。

今日は、先週までの暖かさから、一気に冬の寒さが訪れたように感じます。全体朝会でも話しましたが、おいしい給食をしっかりと食べて、身体もたくさん動かして、風邪に負けない強い体を作りましょう。ごちそうさまでした。

11月19日(火)



今日の検食中、隣の音楽室では小学部の児童が、学校祭に向けての練習を行っていました。各学部とも、月末の学校祭に向けて熱が高まってきました。練習の内容は、学校祭の本番までの秘密にしておきます。最高のパフォーマンスを発揮できるよう頑張りましょう。

今日は火曜日なので、パン給食の献立でした。主食のパンは、ファイバースプレッドという、給食初登場のとても強そうな名前パンでした。食物繊維が含まれているとのこと、どんな味かと思いながら頂きましたが、少ししっかり目の食感のおいしい食パンでした。2枚あったので、1枚はそのまま、もう1枚はチョコ大豆クリームを付けて頂きました。

鮭のグラタンは、鮭とチーズはとても相性が良いことを再確認できました。鮭の風味がとても感じられるグラタンでした。

ビーンズスープカレーは、カレー風味にすると素材の味がカレーに隠されがちですが、給食のスープカレーは、カレーの風味が絶妙で、しっかりと豆のおいしさを感じられるスープになっていました。

グリーンサラダはとても爽やかなサラダになっていました。

デザートのパイナップルは、二つありましたが、一つは少し酸味が強め、もう一つは酸味が少なく甘めが強いパイナップルでした。

11月20日(水)



小学部の児童が収穫したさつまいもを使ったさつまいも御飯は、さつまいもの甘さが感じられとてもおいしい混ぜ御飯でした。

自分たちで収穫した野菜を食べると、元気がもらえるように感じます。

ごちそうさまでした。

11月21日(木)



今日は午後から、小中学部の児童生徒が地域のりんご農家の方の御協力をいただき、りんご狩りを行います。それに先立って、小学部では昨日、3種類のりんご、シナノゴールド、ぐんま名月、ふじの味の違いを体験しました。私も頂いてみましたが、味の違いに改めて驚きました。私はふじが一番好みでしたが、子供たちはどうだったのか気になりますね。

今日の給食は、厚揚げのみそ炒めでした。厚揚げは、中の豆腐がしっかりとしており、みその味が良く絡んで食べ応えがありました。

豆乳坦々スープは、少しピリッとした辛みがあり、その辛みがスープのとても良いアクセントになっていました。チンゲン菜の食感と、緑の色合いが、スープをよく引き立てていたと思います。

かぶと白菜のゆかりあえは、ゆかりの風味が野菜のおいしさを引き立てていたと思います。ゆかりは御飯に掛けても、野菜とあえてもそれぞれの素材のおいしさを引き出す名脇役ですね。

デザートはヨーグルトは、みそいため度少しまったりとした口の中を、すっきりさせてくれるおいしいデザートになっていました。

今日は少し寒さも和らいだ1日でした。おいしい給食を食べて午後もしっかり頑張りましょう。ごちそうさまでした。

11月22日(金)



大根はとても甘く、柔らかくおいしく頂くことができました。

サラダは子供たちが好みそうな味付けておいしかったです。

来週はいよいよ学校祭です。練習も大詰めとなってきました。元気に頑張りましょう。