

令和6年度おいしい給食 10月第4週【10月21日(月)～10月25日(金)】

10月21日(月)



今日から現場実習が始まったため、2週間ほとんどの高等部の生徒は外部で学習活動を行います。朝にスクールバスを迎えましたが、いつもよりも児童生徒が少なく、少し寂しい登校風景でした。中学部の生徒は2週間は学校のリーダーとして頑張ってもらいたいと思います。

今日の給食は親子丼でした。先週金曜日に引き続き、子供たちも大好きな丼物の御飯です。ほどよくだしの効いた具材に、細く切られたのりの風味が口元でほのかに香りとても良かったです。

今日の給食で、私が感動したのが、親子丼もちろんですが、キャベツのひじきあえでした。見た目はよくあるひじきのあえ物なのですが、口に入れると広がるしその風味が抜群でした。栄養教諭の先生に聞いたところ、それほど手間の掛かるものではないようなので、自宅でもまねしてみようと思います。

きのこのみそ汁はなめことえのき、しめじがたっぷり入った秋の味覚たっぷりのみそ汁でした。

デザートは、梨と並んだ秋の果物の王様(と私は思っています)の柿でした。今年初めての柿は、とっても甘くてとろけそうでした。

今日もボリュームたっぷりの給食ありがとうございました。

10月22日(火)



検食をしている食堂の隣の音楽室から、今日は楽しそうな太鼓の音が聞こえてきました。思い思いにリズムを取ってたたいていたのは小学部の低学年の児童でしょうか。のぞいてみたかったのですが、授業の邪魔になると申し訳ないので音だけを楽しませてもらいました。

今日の給食は、ピザトースト、グリーンサラダ、かぼちゃのスープ、献立表には書かれていませんでしたが、勝手にハロウィン給食と命名しました。そう思って、献立表をじっくり眺めると、本当のハロウィンの日にはかぼちゃ蒸しパンが出るようです。今から楽しみです。

ピザトーストは、ふっくら柔らかい食パンに、玉ねぎやピーマン、少しかりかりのベーコンがトッピングされており、本格的なピザトーストになっていました。

グリーンサラダは、緑色が鮮やかで、赤のピザトースト、黄色のかぼちゃのスープと合わせて、目にも鮮やかなサラダになっていました。

かぼちゃのスープは、今から旬を迎えるほんのり甘いかぼちゃがスープのみではなく具材としても入っており、優しい味わいの温かいスープになっていました。

最近朝昼の寒暖差がとても大きくなっています。しっかり給食を食べて、体調管理に努めたいと思います。ごちそうさまでした。

10月23日(水)



昨日から高等部の現場実習が始まりましたが、御挨拶を兼ねて幾つかの実習先にお邪魔させていただきました。それぞれの実習先での生徒の様子を見ると、精一杯取り組んでいる様子が感じられ、頼もしく感じました。実習先で、働くことの楽しさや充実感を感じ取ってほしいと願っています。

今日の給食は、宮城風芋煮汁でした。テレビなどでは、山形風の芋煮汁と対決企画などがたまにありますが、私はみそ仕立ての宮城風が大好きです。給食の芋煮汁もとてもおいしかったです。でも、山形風もおいしいので、来月の給食の山形風も楽しみです。

照り焼きチキンは味が濃過ぎずほどよい味付けて、鳥肉の味わいを感じられる柔らかチキンでした。今日の献立によく合った味付けだと思います。

すき昆布の煮物は芋煮との相性もぴったりで、懐かしい味がとても良かったです。少し箸でつかむのが難しい食材ですが、子供たちは上手に食べられたでしょうか。

デザートのオレンジは、今日もとても甘くておいしいオレンジでした。

おいしい給食、いつもありがとうございます。ごちそうさまでした。

10月24日(木)

給食お休み

10月25日(金)



今日の給食は、さつまいもの天ぷらでした。このさつまいもは中学部の畑で栽培されたものです。

子供たちが大切に育てたさつまいもで作られた一品はとてもおいしかったです。