

令和5年度おいしい給食 7月第2週【7月10日(月)～7月14日(金)】

7月10日(月)



今朝のニュースでは、梅雨前線の活発化に伴い、九州北部で線状降水帯が発生していると報じられていました。福岡県内の地域では、大水害に見舞われた6年前と気象条件がよく似ているとのこと。6年前の7月の記録的豪雨では、福岡県朝倉市が甚大な被害を被りました。その直後、8月に本県で開催された「第41回全国高校総合文化祭(みやぎ総文2017)」の合唱部門に参加した福岡県立朝倉高校合唱部は、この晴れのステージで、急きょ演奏曲目を変更し、故郷・朝倉市の美しい情景を紹介する楽曲を披露したことを、鮮明に思い出します。豪雨に見舞われることが予想されている地域において、水害・土砂災害による被害が最小限にとどまることを願ってやみません。

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。御飯に盛り付けられた具材では、豚肉とタマネギの味が印象的でした。御飯にも汁が染み込んでいてとてもおいしかったです。ほうれん草としらすのお浸しでは、しらすの味が野菜の味を引き立てていました。キャベツのシャキシャキとした食感も楽しみながらおいしく頂きました。大根とこまつ菜のみそ汁は、大根、こまつ菜と、油揚げのおいしさが大満足の一品でした。デザートは冷凍みかんは、冷たくて、アイスを食べているような気分で頂きました。

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、本当にありがとうございました。ごちそうさまでした!

7月11日(火)



朝の通学バス到着の時間帯に、すでにバス昇降スペースに設置された温度計は33度を示していました。本格的な夏の到来を感じる1日です。東北地方が南方の気団に覆われ、梅雨前線が押し上げられるタイミングが近くなってきたことが伺えます。本日の本校では、熱中症予防の対策として運動に関する活動を見直すなどの対策を取っています。さらには、こまめな水分補給はもちろんのこと、食事をしっかり食べて夏バテしないよう過ごしたいものです。

さて、本日はパン給食でした。ココアパンは大きくて、ほんのり甘いココア風味のおいしいパンでした。手作りハンバーグは、調理員の皆さんが一つずつ丁寧に形を整えくださった柔らかくておいしい一品でした。今日は、予備も含めて106個のハンバーグを作ってくださいとのことでした。ソースの味もとてもおいしかったです。ありがとうございます。切り干し大根サラダは、ひんやり、すっきりしたサラダでした。切り干し大根は、こうしてサラダにすると洋食にもよく合うのですね。ABC スープは、マカロニが英文字、数字の形をした楽しいメニューです。ベーコン、えびの味がキャベツなどの野菜の味と相まってスープのうま味を演出していました。また、小えびがたくさん入っていてうれしかったです。

食堂での検食中に、給食を準備している先生から「校長先生、一人で食べていて寂しくないですか?」と声を掛けられました。毎日、調理員の皆さんと先生方が配膳、盛り付けて忙しく立ち回っている時間帯で、一人検食しているのが申し訳ない気持ちでいましたので、温かい心遣いの声掛け、本当にうれしかったです!

本日も栄養満点のおいしい給食を味わうことができました。調理員の皆さん、ごちそうさまでした。

7月12日(水)



沖縄の郷土料理を味わう日として、シイラ、ゴーヤ、もずく、パイナップルが献立にありました。

ゴーヤは疲れを取る働きがあると言われていています。湿度が高く蒸し暑い日が続いていますが、皆さん元気に乗り切りましょう。

おいしい給食、ごちそうさまでした!

7月13日(木)



真夏を思わせる陽気となりました。ひまわりの黄色い花が、鮮やかな空の青色に映えています。午前中にプール活動を終えた小学部の子どもたちが着替えをするために、水着のまま校長室の窓の外側を歩いて行きました。今日は、まさにこのような暑い日に味わいたいメニューが給食に登場しました。

ジャージャー麺は子どもたちの人気メニューです。見た目にも美しく、麺も具もとてもおいしかったです。トマトの深い味わいも印象的でした。麺類を勢いよく食べ過ぎることで、服に染みを作ってしまう失敗を何度も経験しているので、今日は慎重に食べたつもりです。おそらくワイシャツに染みを作ることなく済んだと思います。

おくらのスープは、溶き卵の黄色に、オクラの緑色、にんじんのオレンジ色が映える一品でした。こしょうも使われていたのでしょうか、マイルドな味わいの中にも引き締まった風味を楽しむことができました。はるさめもたっぷり入っていたので、二つの麺類メニューを頂いたかのようなようでした。

デザートはフルーツ杏仁は、お口直しにふさわしい、爽やかな甘味、酸味を楽しめました。

夏の暑さを吹き飛ばす本日のおいしい給食、ごちそうさまでした!

7月14日(金)



今朝の観測地点「栗原築館」の最低気温は16.6℃まで下がりました。昨夜はアパートの部屋の窓を全開にして寝ていましたが、日中は30℃を超える暑さが続いていたこともあり、明け方は肌寒さを感じて目が覚めてしまいました。

さて、今日のおいしい給食には私の大好きなまぜ御飯が登場しました。

どうもろこし御飯は、どうもろこしの甘味が良く感じられました。少し塩味を効かせていることでどうもろこしの味が引き立っていました。いわしの梅煮は、甘塩っぱいたれに梅の酸味を感じる、御飯の進むおいしい一品でした。

じゃがいものそばろ煮に使われた具材のじゃがいもは、学校の畑で小学部の子どもたちが育て、収穫したものです。(給食委員会の生徒から、放送による紹介もありました!) ほくほくして甘みも感じるじゃがいもに他の具材とともに良い加減に味が付いていました。ズッキーニと鳥肉のスープは、鳥肉のだしがよく出ていました。ズッキーニ、にんじん、しいたけ、もやしの具材の味も相まって味わい深いスープでした。デザートには甘味のしっかり感じられるおいしいバナナが付きしました。

本日もおいしい給食を楽しめました。調理員の皆さん、今週も本当にありがとうございました。