

# 令和6年度おいしい給食 1月第4週【1月20日(月)～1月24日(金)】

<p>1月20日(月)</p> <p>高等部入学者選考 追検日</p>	
<p>1月21日(火)</p> 	<p>今日からの1週間は、全国学校給食週間特別メニューということで、「世界各国の味めぐりメニュー」と題して様々な国の料理が楽しめます。どこの国の料理が出てくるのか今からとても楽しみです。</p> <p>今日は、その第1日目ということで、アメリカの料理でした。チリコンカン、ベーコンサラダ、チキンとABCマカロニのスープがメニューに入っていました。チリコンカンとベーコンサラダは、最初はそれぞれで食べましたが、主食のソフトパンが、切れ込みの入ったコッペパンでしたので、チリコンカンを挟んで食べてみたところ、これが大正解。そして、更にベーコンサラダも加えてみたところ、チリコンカンの味わいに、サラダの食感も加わり、抜群のおいしさになりました。</p> <p>チキンとABCマカロニのスープは、マカロニがアルファベットの形をしており、とても楽しい料理になっていました。子供たちは、マカロニがアルファベットだったことに気が付いたでしょうか。とても工夫されていて良いですね。</p> <p>明日は韓国・中国の料理のようですが、出張で食べられないのがとても残念です。</p>
<p>1月22日(水)</p> 	<p>ビビンバ丼は、子供たちが大好きな献立の一つです。</p> <p>残さずに食べてくれるととてもうれしいです。</p> <p>甘辛さがちょうど良く、とてもおいしかったです。ごちそうさまでした。</p>
<p>1月23日(木)</p> 	<p>今日、本校では高等部入学者選考の合格発表が行われます。発表まで、緊張している生徒の皆さんも多いのではないかと思います。入学後、受験した全員とともに学べることを強く願っております。</p> <p>今日の給食は、世界各国の味めぐり献立の3日目、イタリアの料理でした。</p> <p>ボロネーゼとカラフルサラダ、コンソメスープとオレンジが提供されました。</p> <p>ボロネーゼは、デミグラスソース風のソースが麺にしっかりと絡んでおり、濃厚で本格的な味わいでした。子供たちのテンションも上がったのではないかと思います。</p> <p>カラフルサラダはすっきりした味わいで、ボロネーゼとの相性がとても良かったです。口の中がさっぱりしました。</p> <p>コンソメスープは、輪切りにされたウインナーが表面にたくさん浮かんでおり、見た目よりもボリュームがあったように感じました。イタリア料理とコンソメスープの取り合わせはとても良いですね。</p> <p>デザートはオレンジは、甘くてみずみずしいオレンジでとてもおいしかったです。</p> <p>ここ数日少し暖かい日が続いています。とはいえ、おいしい給食を食べて、風邪を引かないよう強い体を作りましょう。ごちそうさまでした。</p>
<p>1月24日(金)</p> 	<p>今日の午後、いつもおいしい給食を作ってくださいる調理員の皆さんに感謝の気持ちを表す給食感謝の会が開催されます。日頃の感謝を込めて、各学部からお礼の品をお渡しし、栄養教諭の先生と調理員さんからお話を頂きます。いつもおいしい給食をありがとうございます。</p> <p>今日は、世界各国の味めぐり献立の最終日。最終日は、世界で一番おいしい宮城県の郷土料理です。</p> <p>はっと汁は県北の郷土料理なので、本校の子供たちにはなじみ深い料理ですね。小麦粉で作られたはっとの食感が、つるつるとてもおいしい料理だと思います。優しい味わいは、誰もが大好きなのではないかと感じます。</p> <p>三陸さんまフライは、衣がサクサクで、かむほどに味が染み出すおいしいフライでした。フライというと、ソースを掛けたいと思いますが、給食のさんまフライはソースを掛けずに食べるのがとてもおいしく感じました。</p> <p>れんこんきんぴらは、れんこんの食感と絶妙な味わいがとてもおいしかったです。</p> <p>宮城県産いちごは、この冬初めてのいちごでしたが、甘さと酸味のバランスが取れた、とてもおいしいいちごでした。</p>