

令和4年度おいしい給食 1月第4週【1月23日(月)~1月27日(金)】

1月23日(月)



今季一番の寒気が大陸より張り出して、広く日本列島を覆い始めました。今朝は、バスのお迎えの際の駐車場の温度計は氷点下2度を示していました。どんよりした曇り空でしたので、放射冷却がなくてもかなり冷え込んでいる印象でした。今週は「全国学校給食週間特別メニュー ～世界各地の味めぐり～」と銘打って世界各地、そして私たちの郷土のスペシャルメニューを楽しめます！

今日は「韓国・中国の料理」が登場しました。まずはビビンバについて、ビビンバの御飯が麦御飯でしたので、それだけでもいつもと違う食感を楽しめました。具にはもやし、しいたけ、にんじん、ほうれん草、ねぎと野菜がたくさんそろい、これに豚肉と添えられていた辛子みそも一緒に混ぜ合わせてスプーンでいただきました。みその甘辛さや野菜に味付けされているごまの香ばしさなども楽しめ、最高でした。スンドゥブは、キムチ風味のスープに豆腐と牛肉、白菜、にら、たまねぎが入ったおいしい一品でした。あさりも使われていることから、スープの味に深みがありとても良かったです。そしてデザートはフルーツ杏仁でした。さっぱりした杏仁豆腐、それに甘みや酸味を主張するみかん、パイナップル、桃の味のバランスが絶妙でした。子どもたちには、給食をしっかり食べて寒さを吹き飛ばし、元気に学校生活を送ってもらいたいです。本日もおいしい給食、ごちそうさまでした。

1月24日(火)



今朝も昨日同様に冷え込みました。通勤してきた先生方によれば、仙台は晴れ、大崎・古川でも雪はなかったそうです。県北地区が、明け方にかけてうっすらと降雪があった状況のようです。

さて、パン給食の日(火曜日)の本日のメニューは、インドの料理が登場しました。インド料理の特徴は、様々なハーブやスパイスを使うことだそうです。確かに、香辛料がたっぷり使われていて「辛くて体が温まる」という印象がありますね。また、インドでは食事をするときに、右手を使って食べる食文化もあります。私は左利きなのでインドで食事をする機会があったら苦労しそうです。

さて、ナン感想から始めます。包装袋には「ナンは6000年前のメソポタミアから食べ始められた」との記載がありました。約6000年前といえば縄文海進の頃です。温暖な気候で海面が現在より数メートルは高く、大気を循環する水の量もとても多かったでしょうから、中央～西アジアでも現在とは異なる気候だったことでしょう。当時の文明が創り出したナンが、現代に継承されて今でも世界中で愛されていることに思いを巡らせながらキーマカレーを付けたり、載せたりしながらおいしくいただきました。キーマカレーは、辛さはほとんど感じないものの、いつものカレーとは全く異なる風味、味を楽しめました。具材が細かく刻まれていることで、ナンと一緒に食べやすいことを実感しました。カリフラワーのレモンドレッシング和えは、さっぱりとした酸味が楽しめました。ほうれん草のスープでは、豆もやしのシャキシャキした食感がたまたま良かったです。料理の手順、手際の良さのなせる技なのでしょうね。そして、デザートにヨーグルトまでついていました。

子どもたちの喜ぶ顔が浮かんでくる検食の時間でした。身も心も温まるおいしい国際メニュー給食、ごちそうさまでした。

1月25日(水)



今日は、観測地点「栗原築館」の最低気温がマイナス8.4℃とかなり冷え込みました。朝のバスのお迎えの時も、設置されている温度計ではマイナス4℃となっていました。同観測地点の本日の予想最高気温はマイナス5℃。アパートの水道の水抜きもしっかり行ってきましたが、子どもたちやおうちの方、それに先生方が体調を崩したり、事故に遭ったりしないよう願っています。

世界の各地の味巡り給食、本日はイタリア編でした。ポロネーゼ、これはミートソーススパゲティをイタリア人はこう呼ぶそうです。過去にこのメニューが登場した日に、ソースをスーツのズボンに飛ばしてしまい染みを作ってしまったので、今日は慎重にいただきました。なにより、パスタをくるくるとフォークに絡める際に、パスタに付着したソースが遠心力を受けて外側にはねる事が無いように意識して食べました。事務室でこの話題を切り出すと、事務室長さんはカレーうどんで、同様の事態を経験した事があるそうです。こうしたケースを分析すると、粘性の高いスープを絡めて麺を食する際には、スープを飛ばさないよう十分に気を付ける事が肝要という結論に至りかけましたが、エプロンをして食べれば良いという声もあり、その通りだと思いました。カラフルサラダは、パプリカの赤と、ブロッコリーの緑が鮮やかな印象のサラダでした。ブロッコリーの花の部分にドレッシングがしっかり染み込んでおり深い味わいを楽しめました。コンソメスープは、表面に浮かぶウィンナーと、柔らかい口溶けのじゃがいもが主役でした。乾燥パセリや少量のコショウが、味を引き締めていると感じました。パンナコッタは、いちご味のソースが少し凍っていて、シャーベットも楽しめた感じでした。

今日は宮城県庁2階食堂で、本校の栄養教諭が応募した「学校給食メニュー」が入選し、限定80食で提供されている日です。このメニューを、明日私たちも学校で楽しめます。県入選クラスのおいしい給食、明日も楽しみです。本日もごちそうさまでした！

1月25日(水)

県庁食堂で提供されたメニューです。

大好評につき、あっという間に完売したそうです。



1月26日(木)



昨日は下校前に体育館で「給食感謝の会」が開かれ、全校児童生徒で、普段給食を作ってくださっている調理員の皆さん、栄養教諭に感謝の気持ちを表しました。この会では「感謝の言葉」に続き、子どもたちが感謝の気持ちを込めて作った学部ごとの「寄せ書き」が調理員の皆さんに贈られました。更には栄養教諭と調理員の皆さんからのお話をいただき、給食ができるまでのスライド上映もありました。最後に「給食の約束」が高等部生徒から発表されて会が閉じられました。感謝する側とされる側の心がつながるすばらしい時間でした。

さて、今日はいよいよ「伊達な学校給食フェア」で入選した本校栄養教諭考案の地元食材にこだわったメニューが給食に登場しました。まずは小松菜としらすの混ぜ御飯、小松菜は地元産、しらすも三陸産というこだわりの混ぜ御飯、ごま入り風味が格別の一品でした。おかずなしでも2杯は食べられます。もちもちシャッキリれんこんつくね、こちらは見掛けは色白ハンバーグ、一口食べるとれんこんの食感がたまらなくおいしくつくねです。豚肉、鳥肉が使われていて深みのある味わいです。そして、こはく色のとろりとしたたれがたまらないおいしさでした。キャベツの浅漬けは、キャベツ、にんじん、きゅうり、こんぶが具材に使われた薄味で食べやすい漬物でした。限られた仕込み、調理の時間で手際よく調理された技ありのメニューでした。なめこと卵のスープは、主要な具材がとうふ、なめこでありながらみそ汁ではなく、溶き卵のスープというのが粋な一品でした。えのきたけまで入り、きのこ好きの私にはなんともうれしいスープでした。チンゲン菜の歯応えある食感がアクセントとなっておいしさがさらに際立っていました。デザートで登場したのは県内産のりんごです。酸味が控えめで、優しい甘みが際立つ、シャッキリした食感のりんごでした。

本校自慢のおいしい給食、今日のこだわりレシピを食べてみれば「入選」するのは納得でした。ごちそうさまでした。

1月27日(金)



今日も、朝は冷え込みました。通勤時に運転席の温度計はマイナス7℃でした。教頭先生の通勤時は、一番下がったところでマイナス11℃まで下がったそうです。ただ、本日は日差しが出てきたのが救いです。

今日は、宮城県の食材を満喫する献立でした。御飯は新鋭ブランド米「だて正夢」御飯の炊き方もすばらしかったので、一粒一粒のうまみを感じつつ、おいしさを噛みしめていただきました。三陸産さんまの蒲焼きは、表面はパリッとしていて中身はしっとり、ごまの入った甘だれとの相性も抜群でした。大根サラダは栗原産野菜がそろい、これらがツナとしっかり絡まってフレッシュなおいしさの一皿でした。はっと汁は、栗原のソウルフードと言っても過言ではないでしょうか。朝の仕込みで、調理員さんが小麦粉を捏ねているところを見ました。はっとも手作りです。温かい具だくさんの心も体も温まる1杯でした。(寒い日にこそ、この汁物が県北で愛される理由が分かる気がします。)そして、デザートには宮城県産いちごでした。いちごの優しい甘さを味わいました。本日もおいしい給食、ごちそうさまでした。