

おいしい給食（9月）【9/12より写真が掲載されています！】

9月2日(金)

今日は「カミカミ献立」でした。よくかんで食べることが推奨される献立です。

ししゃもフライは、子持ちししゃもをフライにしたメニューです。ししゃもは最近食べた記憶がなく、また記憶にある調理法は焼き魚として食べるししゃもでした。フライにすると、特に尻尾の部分を中心にサクツとしていて、その食感を楽しむ事ができました。もちろん、味もよかったです。頭の方の少し苦い感じもするうま味が十分に楽しめました。

切り干し大根の煮物、こちらは、切り干し大根ににんじん、椎茸、さやインゲン、糸こんにゃく、油揚げがよくなじんでいて全体としてのうま味を感じました。大根も干すことで、手間をかけた分、うま味が凝縮するのでしょうか。まさに、かめばかむほどうま味がしみ出る感じでした。

昨日は出張で給食が食べられませんでした。今日は楽しみにしている給食を食べられてうれしく思います。一週間、ありがとうございました。

9月5日(月)

相変わらず、曇りの日が続きます。校庭の草が、取っても取っても次々に生えてきて先生方も大変な様子です。

さて、本日は塩豚丼がメインメニューでした。御飯は麦御飯で、その上に豚肉たっぷりの具を掛けてありました。汁をたっぷり吸い込んだタマネギをはじめ、汁が掛かった麦御飯も味がしみて大変おいしく頂きました。

ひじきサラダ、これはマヨネーズの味付けも濃すぎも薄すぎもせず、とてもおいしかったです。とうもろこしの色はひじきにとってもよく映えててこれも食欲をそそりました。

モロヘイヤのみそ汁は、お汁の味にモロヘイヤの味がしっかり入っていたように感じました。大根も豆腐もボリュームたっぷりのみそ汁、ごちそうさまでした。

ヨーグルトは、県南産のものでした。製造地の住所を見て思い起こしたのが、蔵王町周辺地区の地場産品を研究し、地域活性化を図るために尽力された人文地理学者・故 板倉勝高教授の研究です。板倉先生は、農畜産物に「地元加工」という付加価値を加え「地域ブランド製品」として出荷することで関連産業を活性化させて、地域の衰退化を防ぐ取組のいわゆる先駆的研究者で、大きな地域貢献を果たした私の恩師でもあります。グルメでおいしん坊だった板倉先生のとこのエピソードにまで思いを馳せつつ、おいしい給食を頂きました。

今週も給食の時間を楽しみに過ごしていきます！

9月6日(火)

今日も曇り空、時々雨も降っています。対馬海峡から日本海を進んでいる台風11号の影響か、校庭の木々が風になびき、ゆったりと体をゆすっています。

火曜日はパン給食の日です。今日はココアパンでした。ココアを練り込んだ大きなロールパンでした。

鶏肉のアップルソースかけは、ソースが秀逸。りんごを粉碎するところから始まった自家製ソース。3つの鶏肉を食べる時に、配分を考えながらじっくりと頂きました。

ポテトのチーズ煮は、じゃがいもに絡みつくソースが濃厚でした。パセリの香りも味を引き立てていました。アップルソースもチーズ煮のクリームソースも、最後までココアパンになじませながら残さず頂きました。

野菜スープでは、しめじがとてもおいしかったです。キャベツ・にんじんの味もしっかり楽しむことができました。

冷凍みかん、昔は駅のホームで売っていましたね。フルーツがそのままアイスのように楽しめるヘルシーな商品でしたよね。今も駅で販売しているのかな？

夏の帰省時に、私の幼なじみの妹さん夫婦が経営する愛知県蒲郡市の料理店で、新鮮な三河湾の海の幸をお刺身で楽しんできました。会計を終えると、帰り際にこの妹さんから、この時期では珍しい蒲郡みかんを、袋一杯手土産に頂きました。珍しい夏のみかんは、直系5cmほどの一口サイズでしたが、これが甘くてとてもおいしかったです。みかんは、季節を問わず私たち日本人のソウルフルーツですよ！

洋風メニューと和風デザートをたんのうでできた本日の給食、ごちそうさまでした。

9月7日(水)

台風11号は勢力を弱め、日本海北海道西方で温帯低気圧になりました。南方の空気が東北地方に入り込んでいますので、曇天で湿った空気が続いています。

本日のメニュー、まずはあじの南蛮漬けです。あじは南蛮漬けといっても辛くはなく、表面に衣がつけられあじのおいしさが閉じ込められていました。パプリカ、タマネギの野菜が細かく刻まれ、甘塩っぱいとろみと絡まりあじに添えられていました。おいしい一品は御飯の味にとっても合っていました。

茄子とパプリカのみそ炒めは、ごまだれ風の炒め物で、豚肉にタマネギ、パプリカ、茄子、にんじん、さやインゲンが入っていました。パプリカは赤、黄、緑と色とりどりでしたので、さやインゲンの緑と共に色合いも楽しめるメニューでした。

キャベツと油揚げのみそ汁は、これにわかめ、エノキタケ、ネギも入り栄養満点でした。キャベツのシャキシャキ感と、厚揚げで油揚げと豆腐を味わえる満足感が印象に残るおみそ汁でした。

本日もおいしい給食で、午後からも仕事を頑張るエネルギー補給ができました。ありがとうございました。

9月8日(木)

引き続き曇天の一日です。小学部の子供たちはそれでも午前中はプール納めで、楽しく活動した様子です。小学部の先生によると、さすがに屋根付きプールでも子供たちは寒く感じたらしく、活動の途中でトイレに行く子どもも多かったそうです。給食を食べれば、きっと十分なエネルギー補給がされることでしょう。

まずは、今日の御飯は私の大好きな混ぜ御飯でした。小松菜としらすの混ぜ御飯、見るからにおいしそうな色合いで、これはおかずなしでも間違いなくおいしく全部いただけます。のりを巻いておにぎりにしても最高だと思います。

もちもちシャッキリれんこんつくね、伊豆沼のれんこんは郷土直産の食材です。夏に蓮の花を見に伊豆沼に行き、ちらほら咲き始めたお花が見られましたが、その直後に県北地域は豪雨被害を受けたことで、今年はいつもの年のように、一面の蓮の花を見ることはできなかつたようです。

キャベツときゅうりのショウガあえ、こちらも地元産の野菜を使った、シャキシャキした食感を楽しめる一品でした。

なめこと卵のスープは、優しい味わいで、溶き卵がたっぷり入っていました。心も体も温まる地元産なめこ入りのスープ、これを食べれば小学部の子供たちも、ポカポカになることでしょう。

りんごも地元栗駒産とのこと、酸味の少ない歯ごたえのあるさっぱりしたデザートでした。

本日の郷土愛に満ちたメニューは、県の給食コンテストに応募したものということでした。受賞の有無にかかわらず、限られた予算の中で工夫を凝らし組み立てられた献立に心からの賞賛を送ります。素晴らしい給食、本日も最高でした！

9月9日(金)

またまた雨降りの一日のスタート。今日は中学部のプール活動最終日、また、本校の今年度最後のプール活動日でした。少し寒かったかもしれませんが、午後から日差しが戻ってきて久しぶりに太陽の光が地面に届いています。

また、今日は重陽の節句です。秋の味覚を楽しんで健康や長寿を願いながら過ごしたいと思います。給食では和食メニューでおいしい食材を楽しみました。

鯖の照り焼き、みそベースのタレが鯖のおいしさを更に引き出していました。脂が乗っていておいしい鯖でした。小骨が少し入っていましたが、命を味わわせていただくこと、実感できます。子供たちも喉につかえたりせず食べられると良いです。

じゃがいものそぼろ煮、豚のひき肉のそぼろに、じゃがいも、タマネギ、にんじん、糸こんにゃく、グリーンピースがマッチして御飯の進むおかずでした。ゴロツと大きめのじゃがいも、にんじんが入っていて、素材の味をじっくり楽しめたのがうれしかったです。

大根のみそ汁は、大根、小松菜、にんじんに油揚げ、豆腐が入って具だくさんの一品でした。薄味が好きな私にピッタリの、優しい味わいのおみそ汁、ごちそうさまでした。

今週も、日々バラエティーに富んだメニューを提供してくださり、感謝感激でした。来週からも、よろしくお願ひいたします。

9月12日(月) 「おいしい給食」好評につき、今日から写真も掲載します。



久しぶりに午前中から太陽の光が差し込み、明るい日差しを感じながら給食をいただきました。週の初めの給食、子供たちが大好きなお肉がメインメニューでした。

豚肉のスタミナ焼き、こちらはほどよく脂身も入ったおいしいお肉でした。味付けはスタミナ焼きにふさわしく、にんにくとショウガを使っているそうです。御飯の進む一品でした。

茎わかめの炒め煮、茎わかめに、きんぴらごぼう様に刻まれた、ごぼう、にんじんそしてタケノコ、さやエンドウ、さつま揚げと、具だくさんのかみごたえのある炒め物でした。細かく野菜を切る下準備が、かなり大変だった事ともいます。丁寧な調理、ありがとうございました。このおかずも、御飯が進む一品でした。

小松菜のみそ汁は、丸麩が入っていて、見るだけでうれしくなりました。(我が家では、麩を使うメニューがあまり登場しません。) 今日のおみそ汁のじゃがいもも、いつも通りやや大きめにカットされていて、一見固そうでしたが実は柔らかかったです。おいしいおみそ汁でした。

ミニトマト2個は、食事の始めと、最後に1つずつおいしくいただきました。

人類は、わかめを1万年も前から食べていたのですね。おそらく、遺跡の発掘調査等で試料が見つかり、放射性炭素C14 残存量から年代測定されたのでしょう。

おいしい食材は、先人たちが時に命を賭して挑戦し、見つけてくれたもの、品種改良を進めてきたものなど、その陰に努力の結晶が隠れています。多くの先人に感謝して、もちろんいただく命、飼育・栽培・採取して下さった方々、運んで下さった方々、そして下さったみなさんに感謝してこれからも味わっていきたいものです。

9月13日(火)



今日は青空が広がり、からっとした秋の晴天、少し残暑も居座った感じの陽気です。先週から本校で教育実習をしている大学生の先生方も、実習後半戦に入り大分学校の様子に慣れてきた感じです。本日は大学の先生が、学生さんの様子を見に来校されました。

火曜日はパン給食の日、ミルクパンでした。しっとりしてとても食べやすかったです。

プロセスチーズは、食べる時に直接手に触れずに済む包装がされており衛生面での配慮に感心しました。パンと一緒においしくいただきました。

えびカツ、表面はサクサクで、中はしっとりアツアツのおいしい一品でした。プリッとしたえびが具の中にたっぷり入っていました。グラタンを衣で包んだクリーミーなおいしさ、この捉えで間違っていないでしょうか？

グリーンサラダはキャベツ、ブロッコリー、きゅうり、そしてカリフラワーが入っており、その名の通り鮮やかな緑の一皿。ドレッシングもおいしく、サラダ全体の甘みを引き出せていました。

コロコロスープは、スライスされた米国10セント硬貨ほどの大きさのウィンナーが、全部表面に浮いているのが印象的でした。昨日の、丸麩の浮いたみそ汁を想起させる一品でした。沈んでる具材はにんじん、大根、コーンに、枝豆でした。枝豆の緑色は濃淡2種があり、赤黄緑と色とりどりで華やかなスープとなっていました。

洋風メニューの本日の給食もおいしくいただきました。ごちそうさまでした。

9月14日(水)



今日は、天気予報では、日本列島全体が残暑に見舞われるそうです。関西では最高気温が35℃にもなるところもあるようです。こちらも、晴れて暑いお昼を迎えました。午前中に、高等部園芸班が畑、花壇で作業をしていました。児童生徒も先生方も、きっと暑かったことでしょう。校長室、事務室前に一列に植えられていた大きなひまわりが抜き取られ、夏が一気に終わりを告げているように感じました。

本日、まずは「いただきます」の合掌後、御飯にひじきのりをかけました。私は、のりのつくだ煮様のおかずは久しく食べていなかったのですが、やはりのりは御飯に合いますね。パッケージに製造地の住所がなかったのが残念でした。どこで採れて、どこで加工されたのか、食品は食べる時にそれが分かると、ぐっと親しみを感じますよね。

さんまの塩焼きは、加圧処理されていて骨まで柔らかく調理されていました。こちらも御飯にととてもよく合うおいしい一品でした。

筑前煮は、鶏肉に、ごぼう、にんじん、椎茸、大豆、枝豆が入っていました。昨日、豆の色が2色でカラフルだったとコメントしましたが、昨日も大豆と枝豆だったのですね。味のよく染みこんだ椎茸がとても印象的な一品でした。

けんちん汁は、お醤油ベースの味付けでごろごろっと入った里芋がうれしいメニューでした。お豆腐に大根、ネギ、にんじん、こんにゃくと具もたくさん入って栄養満点ですね。晴れた空を見ながらいただいていると、芋煮会シーズンが間近であることにも考えを巡らせることができました。

海の幸の2品、山の幸の2品、おいしい和食をたんのうしました。ごちそうさまでした。

9月15日(木)



食堂の窓からは青空に積乱雲が発達している様子も見られました。午前中は晴れていましたが、校長室でコメントを打っている今、曇りの天気となっています。

本日、高等部3年2組は調理実習。調理が順調に進んでいく事を願っています。

紹介する給食メニュー、まずは厚揚げのみそ炒めです。サイコロ状の厚揚げが、キャベツ、にんじん、ピーマン、椎茸らと一緒にみそ味に染まり、お皿に収まっていました。県北は、厚揚げ、油揚げを愛する文化なのだと実感していますが、本日もおいしくいただきました。

ブロッコリーの胡麻あえは、挿りゴマがブロッコリー、きゅうり、にんじんの味を引き立てていておいでした。特に、ブロッコリーのお花の部分にすりゴマが入り込み、食べたときにギュッと味が染み出る感じを楽しめました。

豆乳坦々スープは、まるで、豚骨ラーメンの濃厚スープのような味わいでした。これもすりゴマがポイントとなっていました。チンゲン菜、椎茸の味はスープにとってもマッチしていました。また、汁の下の方には豚のひき肉が、コーン、ネギ等と溜まっており、口に入れると様々な味が混じり合い、とてもおいしかったです。柴田町で、豆乳スープベースのおいしいラーメンを食べたことがありましたが、そのときのおいしいラーメンの味を思い出しました。

明日は、出張なので献立のカレーを食べられず残念です。今週も、おいしい給食をありがとうございました。

9月16日(金)



(写真のみ紹介します)

9月21日(水)



昨日は台風14号の影響で臨時休業となりましたので、今週初めの給食となります。食材の仕入れ等にも影響があった事と思います。担当職員の皆さん、昨日の対応、本当にお疲れ様でした。

さて、今日のメニュー、まずは鰯の梅煮から紹介していきます。いわしは骨まで柔らかく調理されたもので、そこにトロツとした梅の香りのするタレがかけられていました。みたらし団子のタレを少し甘塩っぱくして、それに梅味を足したような味でした。おいしくて、とても御飯が進みました。

ひじきの炒り煮、こちらはひじき、大豆、油揚げ、さつま揚げと「からだをつくる」食材がふんだんに用いられ、にんじん、さやいんげん、糸こんにゃくまで入った栄養満点の一品でした。やさしい味付けで、こちらも御飯が進むおかずでした。

さつまいものみそ汁、家で食べるみそ汁にはさつまいもを入れることがないのですが、みそ汁に入れても、さつまいもはおいしいですね。にんじん、小松菜、豆腐と、いつものとおり具だくさんだったのがうれしかったです。

ぶどうゼリーは、ほどよく解凍された冷たい味が楽しめました。最近、愛知県岡崎産のシャインマスカット、福島県保原産の巨峰が、それぞれ親戚から届き、おいしくいただいたところでした。ぶどうのみずみずしい甘みと酸味、品種のバリエーションも豊富で、いつ食べても、どの種類をいただいてもワクワクします。

おいしい給食、本日もごちそうさまでした。

9月22日(木)



今日は、曇り空。明け方に栗原築館では7°C台まで気温も下がり、秋の到来を実感しました。ついこの間まで、エアコンを冷房で使用していましたが、昨晚・今朝と寒かったので、自宅アパートでは暖房を使用しました。

午前中に行われた火災避難訓練では、児童生徒が真剣に避難する様子が見られました。さすが金成支援学校の子供たち、と思うと同時に、先生方の指導のたまものでもあったと感じました。皆さん、お疲れ様でした。

さて、今日のおいしい給食は油淋鶏（ユーリンチー）から紹介します。こちらは鶏肉の唐揚げに甘酸っぱく粘性の強いタレがかけられ、刻みネギも絡んでいました。味は御飯のおかずにもふさわしく、食欲のそそられる中華料理の一品でした。

チャプチェは韓国メニュー。韓流春雨サラダ、と言ったところでしょうか。にんじん、椎茸、タマネギなどが豚肉、春雨と絡まり、胡麻、油の香り豊かなシャキシャキしたメニューでした。中華クラゲも入っていて具だくさん、今日は具材に野菜が多かったので、下ごしらえが大変だったことと思います。調理員の皆さん、お疲れ様でした。

そして、チンゲン菜のスープでは、コンソメベースで胡椒が効いている感じのおいしさを体験できました。チンゲン菜に、エノキタケ、にんじん、豆腐といつもどおり具だくさんの栄養満点スープでした。

今日は、アジアンテイストのメニューでした。食べているときに、現在台湾に単身赴任している幼なじみの事をふと思いつき起こしました。コロナ禍の昨今、彼は日本に戻り家族と会う

機会もめったに作れていないそうです。私も単身赴任生活ですが、毎週末に家に帰る事ができるので恵まれていますね。台湾に住む幼なじみは、毎日中華・アジア系のランチを食べているのかな、と考えました。今度、SNSを使っておすすめメニューを尋ねてみようかな！今週は、2回だけでしたが、おいしい給食ありがとうございました。

9月26日(月)



台風が接近する週末が続きましたが、昨日から晴れ間が出て、今日も曇り空ながら日差しも時折届く一日です。

御飯、今日はあえて、炊きたてアツアツの御飯のおいしさに触れます。大きな釜で水の量なども的確で、いつもおいしいお米をいただける事に感謝しています。検食者の特権は、これを冷めないうちにいただけることですね。「おいしい！」、御飯が本当においしかったです。

秋刀魚の蒲焼き、片栗粉、胡麻を使用して秋刀魚に食欲をそそる味付けがされていました。甘すぎず、塩辛くもなく、本当に絶妙の味付けでした。骨も気になることなく、旬の秋刀魚をたんのうできました。

卵の花の炒り煮、おからは久しぶりに食べました。パサパサすることなく、これまた甘すぎず、しょっぱくもなく、おからの味自体も楽しめる一品でした。豚肉にごぼう、にんじん、椎茸、白菜の具材も細かく切られていましたが、それぞれの味もしっかり楽しめました。

茄子のみそ汁には、豆腐、大根、タマネギ、ネギが入り具だくさんでした。ナスの火の通り具合が丁度良かったと思いました。お腹も心も満たされるおいしいおみそ汁、ごちそうさ

までした。

デザートのおレンジ，これもとてもみずみずしくておいしかったです。

秋を満喫できるメニュー，季節を感じながらいただきました。今週もよろしく願いいたします。

9月27日(火)



曇天の食堂では，隣接する音楽室から小学部の子供たちの声が聞こえていました。本日は，午後から小学部が金成小中学校とリモート交流をするので，このリハーサルをしているようでした。交流の機会ですと楽しい出会いがあると良いですね。

火曜日はパン給食の日，今日のパンは食パン（2枚）でした。しっとりしたおいしいパンにりんごジャムをつけていただきました。

鶏肉とマカロニのグラタンは，手作りのメニューで温かくクリーミーな味わいを楽しめました。表面に少し焦げ目があり，濃厚で柔らかい中身との食感の違いを楽しむことができました。

花野菜のサラダは，カリフラワーとブロッコリーに，細かく刻まれたパプリカの赤色も映えていました。ヒンヤリするサラダは，食事全体のアクセントになっていました。具材がドレッシングを吸い込んでいたのでサラダはベトつかず，ツナのうま味も巻き込んだ絶品でした。

ミネストローネは，ベーコン，タマネギ，トマト，じゃがいもがたっぷり入り栄養満点の

一品でした。トマトの酸味がベーコンや野菜のうま味とうまくマッチしていました。温かくておいしいスープ，ごちそうさまでした！

洋風メニューを楽しくいただいた本日の給食，おいしかったです。

9月28日(水)



午前中，小学部の教室からはギター演奏と元気な歌声が聞こえてきました。「かめ虫くんの歌（何と，本校小学部教師のオリジナル曲なのです！）」，「大きな栗の木の下で」などの音楽があまりにも楽しそうだったので，つい様子を見に行きました。楽しそうな教室でのミニコンサート，子供たちも笑顔もすてきでした。また，高等部体験学習会も開催されたので，近隣の学校の中学生，保護者，担任の先生方が来校されました。（参加された生徒の皆さん，来年以降，本校で共に学校生活をおくれることを楽しみにしています！）

本日は純和風の献立でした。まず，納豆を食べる準備をしました。タレが2種類（鯉昆布，青のり）入っていたのが斬新でした。豆は極小粒サイズ，くるくると箸で掻き交ぜると，粘り気が直ぐに出てきました。私はアパートの夕食ではよく納豆を食べるのですが，その際は大き粒の豆を好んで食べています。ただ，こうして小粒の納豆を食べると，こちらも魅力的でした。

さわらのみそ焼きは，さわらの切り身に白いみそが満遍なくコーティングされていてあっさりした優しい味わいの一品でした。私が食べたさわらは，骨もありませんでしたが，ほねが残っている場合もあるようなので子供たちには注意して食べてもらいたいです。

きんぴらごぼう，こちらはにんじん，ごぼう，さやエンドウ，油揚げ，糸こんにゃくが混ざりこれに胡麻の味がマッチしていました。

大根のみそ汁には，大根，小松菜，エノキダケに豆腐，油揚げ，ふのりが入って本当に具だくさんでぜいたくなおみそ汁でした。

今日は，具のバリエーションも豊富でお腹いっぱい昼食を楽しめました。調理の皆さん，手のかかるメニューを準備いただき，いつもありがとうございます。ごちそうさまでした。

9月29日(木)



5月26日以来のスパゲッティナポリタン，マセドアンサラダの組み合わせ，食べるのが楽しみでした。でも，食事前に少しだけ緊張もしていました。なぜなら，スパゲティーを食べる際に，ワイシャツにスパゲティのソースが飛んでシミを作ることがよくあるからです。これまでの自身の「昼食スパゲティ」の経験を振り返ると，自分では気付いていなかったのに，洗濯時に妻に指摘されるケースが度々ありました。今日は大丈夫だったかな？夜の洗濯時にセルフチェックしてみたいと思います。

さて，スパゲッティナポリタン，今日もおいしい味付けでした。パスタを巻いて食べる際は，細長く刻まれた具材がうまい具合にパスタに挟まれますので，野菜も一緒に口に入ります。ウィナーは意識してすくいながらいただきました。

マセドアンサラダ，サイコロ状にカットされたさつまいも，とうもろこしの黄色，きゅうりの緑色，にんじんのオレンジ色，さらにはさつまいもの皮側の紫色と，色とりどりの華や

かなサラダでした。もちろん、味もバッチリでした。

キャベツのスープ煮では、主役のキャベツにじゃがいも、ベーコン（ハム）がたっぷり入り、スープの味も優しい味わいでした。私は、基本的に朝晩千切りキャベツを食べているのですが、火を通したキャベツを味わえてとても良かったです。

さらには、ヨーグルトまでデザートについて、豪華な洋食メニューでした。

今日は、現場・校内実習日で中学部の3年生が給食を食べませんでした。また、当初修学旅行に行く予定だった小学部5、6年生もお弁当の日となりました。コロナ禍の影響で修学旅行が順延となりましたが、何とか来月実施できると良いですね。

おいしい給食、本日もごちそうさまでした。

9月30日(金)



今日は、秋晴れの日となりました。食堂からは隣接する農地の中に小さな赤い鳥居が3つと、そのすぐ先に小さなほこらが見えます。その先には林の木立、空は秋晴れと言ったものの、まだ深い青ではありません。トンボが気持ちよさそうに飛んでいました。昨日同様、当初修学旅行に行く予定だった小学部5、6年生は本日もお弁当の日です。

本日の手作りハンバーグ、とてもなめらかな味わいで牛肉の味も優しい一品でした。私が就学生の頃に、よく母が手作りハンバーグを作ってくれたのを思い出します。ハンバーグは手作りすると、なぜこれほどおいしくなるのでしょうか？

わかめときゅうりの酢の物、酢は消化を助け食欲を高める働きがあるそうです。きゅうり、

キャベツ，とうもろこしにちくわが入っていました。隠し味でショウガが使われているのでしょうか，味に深みができていました。

ワンタンスープはもやしのシャキシャキ感が印象的でした。調理の際に，もやしを鍋に投入するタイミングが絶妙ですね！にんじん，ネギ，ワンタンがたっぷり入っていました。豚肉の味もスープにしっかりとのっけていて，わずかに加えてあるだろう胡椒の香りもして，とてもおいしいスープでした。

今年度も今日で半年となり，ちょうど中間点を迎えました。これからは，少しずつ県北特有の厳しい寒さの冬が迫ってきます。しっかりと体調管理をして過ごしたいものです。今週もおいしい給食を作ってください，ありがとうございました。