

令和6年度おいしい給食 11月第3週【11月11日(月)～11月15日(金)】

11月11日(月)



学校では、今日から高等部の生徒を対象に、レッツトライワークが実施されます。この取組は、教員から生徒に対し求人票で仕事を募集し、「できそう」「やってみたい」仕事を生徒が選択し取り組みます。これを通して、自主性や、自己肯定感を生徒が高めていくことをねらいとしています。私からの求人には、二人の生徒が応募してくれました。

給食では、今週「金成野菜ウィーク」と題して、学校で育てた野菜を使ったメニューが提供されます。

今日は、金成野菜の芋煮汁(山形風)に、大根、白菜、ねぎが使われていました。先月、仙台風の芋煮汁が給食に出され、今日の山形風も楽しみにしていました。どちらがおいしかったかという、どちらもおいしく、体がぽかぽか温まるおいしい芋煮汁でした。

宮城県産銀鮭フライは、一口食べたとき、銀鮭独特の風味がとても強く、よく観察してみました。おそらく、皮も一緒にフライにされていることで、皮と身の間から、銀鮭の風味が出ているのではないかと思います。とてもおいしいフライでした。

茎わかめのいため煮は、食材の食感が、こりこりととても心地よく、御飯との相性もとても良い煮物になっていました。今週の金成野菜ウィークがとても楽しみです。今日もおいしい給食ありがとうございました。

11月12日(火)



今日は、指導主事学校訪問指導が行われています。県の指導主事の先生に、日々の学校の取組を御覧いただき、指導助言をいただきます。学校では、様々な方からの御指導をいただきながら教育活動を見直し、より良い教育を目指し日々取り組んでおります。

今日の給食の金成支援学校野菜は、大根サラダの大根、ミネストローネのかぼちゃ、ドライカレーのピーマンでした。

大豆入りドライカレーは、まさか給食で、ナンで食べるカレーを頂けるとは思っていませんでした。本格的なカレーは、子供たちも喜んだのではないかと思います。ピーマンの香りが良いアクセントになっていました。

大根サラダは、金成大根の歯応えがとても良かったです。ツナの風味がよく効いて、カレーのお供に最高の一品でした。ミネストローネは、見た目も味も本格的なミネストローネでした。かぼちゃが入ることはあまり多くない料理だと思いましたが、トマトの酸味とかぼちゃの甘味が良く合いました。

オレンジは、とても甘くてみずみずしいオレンジでした。

今日は、本格的カレーで、海外旅行気分が味わえる給食でした。おいしい給食、今日もありがとうございました。

11月13日(水)



昨日高等部の園芸班の生徒が、作業学習で収穫したとても大きな白菜を抱えているところに声を掛けました。すると、「明日の給食に出ます。」と教えてくれたので、どんなメニューに入っているのか楽しみに今日の給食を迎えました。

今日の給食の金成野菜は、上に書いた白菜と、中学部生徒が収穫したさつまいもでした。

白菜は、とてもおいしい中華飯になって提供されました。たくさんの具材が入り、えびやいかの風味がとてもおいしい中華飯でした。もちろん、主役は白菜で、しゃきしゃきでとてもおいしかったです。

さつまいもは、とても甘い蒸しパンになって提供されました。蒸しパンの上に、さいの目に切られたさつまいもがたくさん乗っており、素朴でおいしいデザートでした。

焼売は、肉のおいしさが感じられ、ジューシーでおいしかったです。

わかめスープは、肉厚なわかめがとても良く、今日の献立にぴったりのスープでした。

11月14日(木)



中学部では、高等部進学に向けて、今日、「高等部を知ろう」という学習活動が行われました。高等部の学部主事からの説明などを聞き、普段何げなく、先輩の活躍を目にしていた高等部のことを学び、次への意欲喚起になったのではないのでしょうか。

今日の給食の金成野菜は大根でした。

金成大根葉の混ぜ御飯は、ほんのり塩味の御飯に大根の葉とにんじんが混ぜられた混ぜ御飯でした。大根の葉の独特な風味が感じられ、とてもおいしい混ぜ御飯になっていました。

大根の身の部分は、おでんになって提供されました。給食のおでんは、普段見慣れた具材よりも、それぞれの具材が二回りくらい小さいミニチュアおでんで、見た目もとてもかわいいおでんでした。野菜を型取ったさつま揚げなど、味ももちろんとても良かったです。

もうか鮫の香味ソース掛けは、甘辛い香味ソースがもうか鮫の白身にとても良く合いおいしかったです。自宅では、フライにすることが多いもうか鮫の新しい食べ方を発見した気分です。

れんこんサラダは、ツナの風味がれんこんとても相性が良く、根菜としてのおいしさが、ツナに引き出されていたと思います。

11月15日(金)



秋の深まりが大分感じられるようになり、校長室から見る校庭のメタセコイアの木も紅葉の見頃を迎えています。面白いと感じるのが、大きなメタセコイアが2本並んでいるのですが、それぞれ紅葉の色が異なっていること。樹木にも個性があるのか、地質のせいなのか、とても不思議です。

給食の金成野菜ウィークは今日が最終日です。

今日は、小学部児童が収穫したさつまいもが、さつまいもフライで提供されました。さつまいもに米粉をまぶして揚げたものに、砂糖が振り掛けられており、さつまいもの甘さと米粉の少しパリッとした食感が抜群においしかったです。

チンゲン菜のスープは、チンゲン菜、豆腐、えのきなどの具材がたくさん入っており、ボリューム満点なスープでした。

ソース焼きそばは、いつ、どこで食べても間違いのないおいしさで、子供たちも大好きなのではないかと思います。おなか一杯になりました。

デザートのみかんは、見た目は少し青い部分が残っており、ちょっと酸味のあるみかんを想像して口に入れましたが、想像に反して、酸味はほとんど無く、とっても甘いみかんでした。

今日もおいしい給食ありがとうございました。また、おいしい野菜を育ててくれた子供たちに感謝の1週間でした。ごちそうさまでした。