

令和4年度おいしい給食 3月第4週【3月20日(月)～3月24日(金)】

3月20日(月)



早朝は自家用車のフロントガラスが凍っていましたが、快晴の日差して、お昼には春本番の暖かさとなりました。午前中は、小学部のお楽しみ会が1階プレイホールで行われていたので、楽しい音楽や歌声が校長室にも届いていました。子どもたちの歓声からも、行ことに喜んで参加している子どもたちの様子がしっかり伝わってきました。

今年度最終週の給食となります。しっかり味わいたいと思います。

カミカミ酢豚は、名前のとおり調味料の酢と豚肉を使った料理で、いずれにも身体の疲れを取る働きがあるそうです。使われている具材は厚めにカットされており、メニューのとおりよくかんで食べました。とろみは少ないものの豚肉、たけのこ、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、しいたけの具材の味がしっかりと楽しめる一品でした。わかめとツナのサラダ、こちらもよくかむことで、具材のわかめ、きゅうり、もやしのシャキシャキした食感を楽しめるメニューでした。とうもろこしの甘みもあり、ごまの香ばしさもありの奥行き深い味わいのサラダでした。きのこ豆腐のスープは、私の大好きなきのこが3種類(しいたけ、しめじ、エリンギ)も入っていました。スープの色は透明に近く、きのこのうま味がしっかりと染みだした味わいでした。鳥肉が良いだしになっていて、薄味でもしっかりとうま味を感じることできる献立でした。

テレビの天気予報では、県内のスギ花粉の飛散がピークを迎えているとのことでした。しっかりと対策を講じながら、今週もおいしい給食に感謝して頂きたいと思います。本日もごちそうさまでした。

3月21日(火)

春分の日

3月22日(水)



今日は朝から穏やかな陽気で、柔らかな日差しが降り注ぐ1日となりました。昨日車を走らせていると、車窓からは梅の花があちこちに咲いているのが見られました。本校では校門付近のパンジーがきれいな花を咲かせていました。オオイヌノフグリの小さな青い花も校地内で見ることができます。春の訪れを至る所で感じることができます。

さて、本日のおいしい給食は和食メニューでした。郷土の自慢料理、はっと汁も献立に名を連ねています。

さんまの甘露煮は身が柔らかくて、味付けも甘さとしょっぱさのバランスが丁度良い甘露煮でした。御飯がどどん進む献立でした。切り干し大根の煮物には、小さく整えられて刻まれたさつま揚げ、油揚げ、にんじん、しいたけ、ごぼう、こんにゃくが入っていました。大根は、干すことでカルシウムや食物繊維といった栄養が数倍アップするそうです。味もしっかり染みていてとてもおいしかったです。はっと汁は、はっとのもちもち感を楽しむことができました。油麩、鳥肉をはじめ野菜もたくさん入った栄養満点の一品でした。そしてデザートにはオレンジが付きました。みずみずしい果汁が溢れるおいしい一品でした。

朝のバスのお迎えの時間に厨房をのぞいたときは、糸こんにゃくと白菜、しいたけを手際よく細断しているところでした。調理員の皆さん、100名分近い給食の準備いつもありがとうございます。ごちそうさまでした!

3月23日(木)



今日は、朝のバスのお迎えの時間に厨房をのぞいたときは、豆腐、ねぎを手際よく細断しているところでした。ねぎを刻む包丁さばきがとても手際よく、調理員さんの料理の腕前に感心しました。私がねぎを刻むときは、どうしてもまな板まで包丁が届かず、ねぎの外皮が残ってしまうことがよくあります。包丁も研いでいないため切れ味も悪く、涙を流しながら刻んでいます。

さて、本日のおいしい給食は和食メニューでした。

御飯には納豆を掛けて食べました。極小粒サイズの納豆でした。箸を使う度に糸を引きながらおいしく頂きました。ほうれん草入り厚焼き卵は、お豆腐のようにきれいに整えられた見た目にも美しい一品でした。味も絶妙で、親子丼を食べているような印象を持ちながらおいしく頂きました。きんぴらごぼうでは、さやえんどう、太めの糸こんにゃく、にんじん、ごぼうといった具材のおいしさを実感しながら頂きました。特にさつま揚げが柔らかくておいしかったです。なめこのみそ汁は私の大好物です。たっぷり入ったなめこの味を楽しみながらおいしく頂きました。

いよいよ、明日が今年度最後の給食となります。本日同様に、じっくりとかみしめて味わいたいと思います。本日もおいしい給食、ごちそうさまでした!

3月24日(金)



今年度、最後の給食となりました。この一年、本校では引き続きコロナ禍の影響を多分に受けてきましたが、栄養教諭、調理員の皆さんも、それぞれが山あり谷ありの日々を過ごしてこられたことと思います。ここまで、おいしい給食を一年間準備、提供して下さったことに心より感謝したいと思います。本当にありがとうございました。

ポークカレーは、子どもたちに大人気のメニューです。今回もコクのあるおいしいカレーを楽しむことができました。検食帰りに中学部の教室を訪れたら、2年生の生徒が給食が待ち遠しかったらしく、そわそわしていました。まめまめサラダは、枝豆、大豆、とうもろこしがごま風味のドレッシングで味付けされていました。それぞれの具材のおいしさをかみしめながら頂きました。オニオンスープは、ベーコンの風味が楽しめる具だくさんの一品でした。パセリとコショウが味を引き締めていて、とてもおいしかったです。デザートはいちご(二つ)でした。甘さと酸味のバランスの良い、みずみずしい味わいを楽しみました。なお、小学部のいちごは調理員さんの計らいで、ハート型に切りそろえられていました。「頂きます」の号令前に、小学部副主事の先生からこのことが子どもたちに伝えられ、みんなでお礼の拍手をしていました。

おいしい給食、ごちそうさまでした!一年間、ありがとうございました。