

令和6年度おいしい給食 8月第5週【8月26日(月)～8月30日(金)】

8月26日(月)



長い夏休みが終わって今日から夏休み明けの学習が始まりました。夏休み明けの全体朝会から学習が始まりましたが、その中で、各学部の代表児童生徒から、夏休みの思い出発表がありました。3人とも立派に発表を行ってくれました。代表以外の児童生徒も登校時の様子を見ると、たくさんの経験をしてみんな一回り大きく生長してくれたことが分かり、夏休み明け初日からとてもうれしいスタートとなりました。

今日の給食の主食はドライカレーでした。普通のカレーとドライカレーの中間のようなカレーで、ルーのおいしさも感じられる優しいカレーでした。あまり主張し過ぎないルーなので、たくさん入った夏野菜それぞれのうまみを感じられ、とてもおいしく頂きました。カレーの中のじゃがいもは、学校で育てたじゃがいもだと、朝の校内放送で、給食委員会が紹介してくれました。

野菜スープは、しめじと野菜のたくさん入ったコンソメスープでしたが、中でもにんじんの存在感が大きいスープになっていました。

シュワシュワポンチは、たくさんのフルーツと喉越しの良いゼリーが、暑さを吹き飛ばしてくれそうな、爽やかデザートでした。

今日の給食は、みんな大好きメニューで子供たちのテンションがとても上がりそうな献立でした。おいしい給食で、夏の暑さを吹き飛ばして頑張りましょう。

8月27日(火)



子供たちは、夏のプールでの学習が大好きです。金成支援学校には立派なプール施設があり、夏場は重要な教育活動の一つになっていますが、ここ数年の気候のため、暑過ぎてプールに入れないという日が増えてきています。それでも今日は、夏休み明け最初のプールでの学習があり、小学部の児童が、プールから教室へ元気に帰る姿を見ることができました。プール納めまであと半月ほどですが、学習に取り組める日が多いと良いなと思います。

今日はパン給食の日でした。ふわふわのミルクパンとABCスープの相性は抜群だと思いました。このABCスープは、子供たちの人気メニューの一つだそうです。たくさんの野菜もおいしいのですが、とうもろこしとえびの風味が合わさると、抜群においしいことに気が付きました。

バーベキューチキンは、すりおろされた玉ねぎとりんごのソースが絡まった、とても手の込んだ一品でした。バーベキューというと、ソースの味付けがしっかりした物を思い浮かべますが、給食のバーベキューチキンはりんごのほのかな甘味と甘ねぎの風味の効いた優しい味付けで、一味違ったとてもおいしいバーベキューチキンでした。

かぼちゃサラダは、見た目の黄色も鮮やかで、ほんのり甘いパンにはぴったりのサラダでとてもおいしかったです。

8月28日(水)



今日の給食は、和食中心の献立でした。

さばのごま照り焼きは、ごまの風味がとても良く、食欲がそそられるおいしい一品でした。

ズッキーニとかぼちゃの夏野菜が入ったみそ汁は、すっきりしていて暑い夏にも食べやすいみそ汁になっていました。夏野菜は夏バテ効果もあるそうなので、積極的に食べたいですね。

8月29日(木)



校長室の窓からグラウンドに目をやると、立派なメタセコイアの木を見ることができます。メタセコイアは生きた化石とも呼ばれ、樹形も美しく、何より秋の紅葉もすばらしいので、紅葉の季節をととても楽しみにしています(まだまだ秋の気配は感じませんが...)。私が通っていた小学校の校門付近には、大きなメタセコイアの珪化木があり、恐竜の時代に思いを寄せ、こっそりと小さな破片を家に持ち帰っていたのは懐かしい思い出です。

今日の給食は、ジャージャー麺でした。私は麺類が大好きなので、とても楽しみにしていたメニューです。麺の上には、半分に肉みそが、残りの半分にはきゅうりやもやしの野菜が掛けられており、混ぜて食べるかそれぞれで頂くかでとても悩みました。私は、それぞれで頂きながら、たまに二つを混ぜて、いろんな味わいを楽しみました。子供たちはどうやって食べたでしょうか。

えび団子のスープは、ふわふわのえび団子がとてもおいしく、今日の中華献立にはぴったりのメニューでした。

デザートの冷凍みかんは、この季節にぴったり。口の中が甘く冷たいおいしいデザートになっていました。みかんの解け具合で味わいの変化するのがとても楽しいですね。

今日の給食も、いつもと変わらずとてもおいしく頂くことができました。ごちそうさまでした。

8月30日(金)



週末は大きな台風が心配されましたが、動きがゆっくりなようで宮城県には直接の被害はなく安心しました。上陸した地域に大きな被害が出ないことを祈っています。本校は、県の防災に関する実践校の指定を受けており、様々な災害を想定した取組を行っております。災害はいつ訪れるか分かりません。日頃からしっかりと準備を整えたいものです。

今日の給食は、ささかまの二色揚げでした。一つはカレー風味の黄色、もう一つは青のり風味の緑色と、味わいと見た目も両方楽しめ、ふわふわのささかまがそのまま食べるよりもとてもおいしくなっていました。

なすとパプリカのみそいためは、それぞれの野菜が食べやすい大きさに切られていたためであり、なすやパプリカが苦手な子供たちも食べやすかったのではないかと思います。

キャベツと油揚げのみそ汁は、具たくさんでとても食べ応えのあるみそ汁でした。たくさん野菜を食べられて、身体にもとても良いみそ汁ですね。

来週はいよいよ9月。前期最後の一月になります。給食をしっかり食べて、前期のまとめに取り組みましょう。