

令和6年度おいしい給食 6月第3週【6月17日(月)～6月21日(金)】

6月17日(月)



今日から、高等部の生徒は現場実習です。金曜日の現場実習壮行会では、全員が自分の目標をしっかりと発表し、実習への意欲を高めていました。しっかりと取り組み、自分の将来への見通しを立て、一回り大きくなって学校に戻ってきてくれることを期待しています。

今日の給食はカレーピラフでした。給食室に入ると、カレーの良い香りが広がっていました。カレー粉は、最近の暑さで食欲が落ちていても、どんどん食べられる魔法のスパイスだと思います。

ピーマンの肉詰めは、一つ一つ丁寧に手作りされた、調理をしてくださる方々の愛情の籠もった一品でした。ソースもたっぷり掛かっており、ピーマンが苦手な子供たちもおいしく頂けたのではないかと思います。

キャベツのスープ煮は、コンソメとベーコンの風味豊かなすっきりとしたスープでした。今日のカレーピラフとの相性もばっちり、キャベツがとてもおいしく感じられました。

デザートはバナナは間違いのないおいしさです。

暑さを吹き飛ばすような給食ありがとうございました。ごちそうさまでした。

6月18日(火)



今日は高等部の現場実習の巡回で、学校の外に出てきました。今週から来週に掛けて、実習先を回らせていただく予定です。今日は二人の生徒の実習先を見せていただきましたが、二人とも真剣に仕事に取り組んでいました。学校で勉強しているときよりも少し大人に見えました。

今日は火曜日なのでパン給食の日です。食パンでしたが、とても柔らかく、2枚の内1枚は、ジャムを付けずにそのまま頂きました。いちごジャムは、宮城県産のいちごのジャムで甘くておいしいジャムでした。

豆腐ナゲットは、なんと一つ一つ手作りだそうです。豆腐を混ぜ込んであり、舌触りがとても滑らかで、手の込んだ一品でした。2個頂いたのですが、とてもおいしく、もっと食べたくくなりました。

ブロッコリーソテーは、味わいでは、しめじの存在感がとてもありました。見た目では、赤と黄色のパプリカがとても鮮やかで、色合いがおいしさを引き立てていたように感じられました。

オニオンスープは、王道のオニオンスープで、ベーコンの風味豊かなコンソメスープはパンともよく合とてもおいしかったです。今日もおいしい給食ありがとうございました。ごちそうさまでした。

6月19日(水)



今日はとても暑い1日でした。朝アパートを出るとき、玄関の扉に触れた瞬間、外の気温が高いのが分かるくらいに温かくなっておりとても驚きました。こんな気温でも、子供たちは元気に学習に取り組んでいます。現場実習の生徒も頑張っていると思いますが、外での作業の生徒は大変だと思います。負けずに頑張ってもらいたいと思っています。

今日の給食は、野菜たっぷり給食でした。えびのチリソース煮は、えびがたくさん入った、味付けも本格的なえびのチリソース煮でした。少しピリッと辛さを感じる大人の味付けでしたが、子供たちはおいしく頂けたでしょうか。大人のおいしさが分かって良いですね。

きのこ豆腐のスープは、きのこのだしが効いた絶品の一品でした。しいたけ、しめじ、エリンギから染み出しただしと、鳥肉から染み出したうま味が合わさり、香り、味共に最高のスープになっていました。何でもおいしい本校の給食ですが、このスープは個人的にはナンバーワンかもしれないと思いました。

チンゲン菜のナムルは、しゃきしゃきの食感が楽しく、えびのチリソース煮の辛さが少し残った口にはとても良いメニューだと思います。たくさん野菜を食べて暑さを乗り切れそうな気がします。

今日の献立も、一つ一つとても手の込んだおいしい給食でした。ごちそうさまでした。

6月20日(木)



今日は給食試食会が行われ、保護者の方に御来校いただきました。子供たちの食育のために、学校給食は安心安全はもちろんのこと、栄養のバランス、そしておいしさにも気を遣い作られております。そのことを保護者の皆様にも知っていただき、御家庭での食育にも役立てていただければと思います。

今日の給食はのり御飯でした。口元に近づけるとのりの良い香りが漂い、食欲がそそられました。味付けも薄味で作られていたので、のりと御飯それぞれのおいしさが味わえ、とてもおいしい御飯になっていました。

赤魚の香味ソース掛けは、ソースの甘味とねぎの風味がとても良く、魚が苦手な子供でもおいしく食べられたのではないかと思います。

なめこのみそ汁は、たくさんのなめこと、それ以外の大根や豆腐、水菜などの具材もたくさん入っており、食べ応えがあるみそ汁になっていました。

切り干し大根サラダは、いろいろなうま味を取り込んだ切り干し大根がとてもおいしく、のり御飯との相性もとても良かったと感じました。

今年は梅雨入りが遅れているそうです。暑い日が続きますが、おいしい給食を食べて元気に頑張りましょう。ごちそうさまでした。

6月21日(金)



6月も3週目が過ぎようとしています。県内はまだ梅雨入りの気配はなく、暑い日が続いています。今年の梅雨は短い期間にたくさんの雨が降りそうな予報が出ています。様々な自然災害が起こっている昨今ですが、大雨による被害が出ないことを願っています。

今日の給食の献立は、見た目から子供たちのテンションが上がったのではないかと思います。

ハヤシライスには本格的なハヤシライスで、御飯はなんとターメリックライスでした。とても手の込んだメニューで子供たちも大喜びだったと思います。

グリーンサラダは、サラダというカラフルなサラダが多い本校の給食ですが、今日のサラダはきゅうり、ブロッコリー、キャベツと見た目が本当に緑色のサラダでした。味付けは、ほんのり酸味があって、爽やかでとてもおいしかったです。

デザートはすいかでした。私は今年初めてのすいかでした。給食のすいかはとても甘く、種が小さいのはそういう品種なのでしょう。水分補給にもすいかは良いですね。

配膳されたお盆を見たとき、すいかの赤、ターメリックライスの黄色、グリーンサラダの緑と、今日の献立は信号のようにカラフルで、見た目にもとても楽しい給食でした。今日もおいしく頂きました。ありがとうございました。