

令和4年度おいしい給食 3月第2週【3月6日(月)～3月10日(金)】

3月6日(月)



昨夕、自動車を運転していて気が付いたのですが、渡り鳥の群れが飛ぶ姿が見られませんでした。また、今朝もアパートの部屋の窓からは、鳥の飛ぶ姿は見る事ができず、さえずりを聞くこともできませんでした。大方の鳥たちは、北の土地へ向かって出発したのでしょう。季節が着実に移り変わっていると感じました。

本日は和食メニューをおいしく頂きました。まずは、さばのごま照り焼きです。火の通り具合もちょうど良い、おいしいさばでした。小骨が少しあるようですので、子どもたちが食べる時に気を付けてもらいたいです。さばの表面のごまの味が香ばしくてとても良かったです。肉じゃがは、グリーンピースの緑とにんじんのオレンジが食欲をそそる一皿でした。肉じゃがのつゆに、少し煮崩れしたじゃがいもが混ざって、ざらざら感があるところが大好きです。こちらもおいしく頂きました。白菜のみそ汁、白菜はお汁の味がよくなじむのが良いところです。具材に油揚げ、えのきだけ、にんじんも入って、食べると身体が温かくなるおいしいおみそ汁でした。デザートりんごは、甘みと酸味のバランスの良い優しい味わいでした。知識不足で、品種が分からないのが残念です。

本日もおいしい給食、ごちそうさまでした。今週もどうぞよろしくお祈りします。

3月7日(火)



週末の卒業式に向けて、子どもたちの練習が始まっています。学校生活における節目の行事ですので、こうして練習を重ねることで、式はもとより学校生活の思い出がしっかりと心に刻まれるのだらうと思います。天気予報では週末まで穏やかな日和が続くようです。式当日が良い天気になることを願っています。

さて、今日は火曜日ですのでパン給食の日です。本日のパンはバターロールパンでした。ちぎって口に運ぶと、ほのかにバターの香りが広がりました。また、少し甘みを感じる優しい味わいのおいしいパンでした。手作り肉団子は、調理員さんが材料から一つずつ手作りで作ってくださったメニューです。表面は少し固めて中はしっとりとしており、表面に掛けられているたれとの相性も非常に良い一品でした。グリーンサラダは、甘くて少し酸っぱい食欲をそそるドレッシングにきゅうり、ブロッコリー、キャベツがあげられていました。それぞれの野菜の食感も楽しみながら、ひんやりしたサラダを味わって頂きました。えびと卵のスープには、えびがたくさん入っておりスープのだしとしても存在感を示していました。溶き卵もその味になじんでいておいしかったです。チンゲン菜、えのきたけの味もしっかりと楽しむことができました。

本日もおいしい給食、ごちそうさまでした。

3月8日(水)



今日は、午前中に卒業式の練習を見学しました。また、オンライン参加となる在校生も、学部ごとに分かれてモニター視聴により参加しました。昨日の放課後に、会場でハウリングが起こらないよう調整をくださった先生方のお陰もあり、スムーズな進行で練習を行えました。明日は総練習となりますので、私もしっかり当日の動き等を確認しながら臨もうと思います。

本日のおいしい給食は、和食メニューでした。さわらの西京みそ焼きは、みその味と白身の味がしっかり楽しむことができました。小骨もなく、子どもたちも食べやすいと思います。さわらは漢字で書くと「鱈」となります。春が旬の魚で、きっと昔から私たち日本人の食卓で親しまれてきたのでしょうね。うのはなの炒り煮は、しいたけの深いうま味がおからのおいしさをさらに引き立てていました。また、系こんにゃくやにんじんの食感も楽しめました。さつまいものみそ汁は、何といてもボリューム満点のさつまいもを楽しむことができました。うのはなの炒り煮とさわらの西京みそ焼きは色合いが似ていたのも、この一品は、にんじん、さつまいも、小松菜のはっきりとした色調により華やかさが感じられました。デザートはアロエヨーグルトでした。ヨーグルトには骨や歯を強くするカルシウムが多く含まれているそうです。また、おなかの調子を整えてくれるそうです。

おなかも心も大満足のおいしい給食、ごちそうさまでした!

3月9日(木)



いよいよ明日は卒業式です。各学部での節目を迎える児童生徒にとっては、大切な1日となりますので、私たち教職員も卒業する一人一人に対して、精一杯のエールを心の中で送りながら式を迎えたいと思います。特に高等部の卒業生はこの学び舎を巣立っていく日となります。それぞれの前途に幸多きことを願って送り出したいと思います。今日の総練習でも、既に十分過ぎるほど心の籠もった子どもたちの振る舞いが随所に見られました。私自身、初めてとなる支援学校の卒業式ですのでしっかりと心に刻みたいと思います。

明日の卒業式をお祝いする心尽くしのメニューが準備されました。

お赤飯は、餅米のもちもち感が際立つ秀逸の一品でした。振り掛けられたごま塩のうま味が食欲をさらにそそっていました。ヒレカツは、表面がサクサクしていて掛けられたソースもとてもおいしかったです。子どもたちが大喜びすること間違いなしのメニューでした。つぼみ菜のごまあえは、春を感じる味わいでした。ごまの味も具材のつぼみ菜、もやし、にんじんの味をさらに引き立てていました。ふのすまし汁は、おふの形が梅の花にかたどられていて、こちらも春の季節感満載のおいしさが楽しめました。デザートも豪華にいちごのクレープが用意されました。アレルギー対応がされているクレープで、卵、乳、小麦不使用とのことですが、食べてみてもそうとは気付かないおいしさでした。

お祝いのおいしい給食を頂けて、幸せな気持ちになりました。明日の卒業式に子どもたちが元気に登校できる事を心より願っています。

3月10日(金)

卒業式