

令和4年度おいしい給食 1月第5週, 2月第1週【1月30日(月)~2月3日(金)】

<p>1月30日(月)</p> 	<p>今朝も冷え込みましたが、朝から日差しを受けているので、校舎内も少し過ごしやすく感じられます。ただ、昇降口や駐車場の日陰部分は凍結していますので、足下に注意が必要です。朝のお迎え担当の先生は、凍結箇所にはコーンを置いて、子どもたちが通らないよう気を配ってくださいました。</p> <p>さて、今日のおいしい給食は中華風メニューでした。チャーハンは、大きな平皿にグリーンピースの緑、卵の黄、にんじんのオレンジと万華鏡のようなきれいな盛り付けでした。お皿の模様の四つ葉のクローバー調のイラストともマッチしていて、味も見た目もばっちりでした。みそビーフンスープも、とうもろこしやにんじん、ネギなどの具材がチャーハン同様の色調でした。ビーフンもおいしかったですし、きくらげがたくさん入っていたのもうれしかったです。五目肉団子は、柔らかい食感で、とろみのある甘いタレとの相性が良かったです。そしてデザートのみかんは、冬が出荷の最盛期となる季節の果物です。みかんはビタミンCを沢山含んでいて、免疫力をアップさせてくれるそうです。酸味が控えめの、やさしい甘さを楽しめるみかんでした。</p> <p>週の頭から、おいしい給食を十分に楽しむ事ができました。ごちそうさまでした。</p>
<p>1月31日(火)</p> 	<p>昨夜は、早い時間に強い雪が降り、あっという間に積りました。今朝は、路面も真っ白で、遠距離通勤の先生方は、時間が掛かったと思います。また、今日も早い時間から登校して雪かきをしてくださった先生方に感謝です。</p> <p>パン給食の火曜日、今日は、食パンに蜂蜜&マーガリンを塗っておいしくいただきました。牛乳と頂ければ、相性ばっちりですね。ほうれん草とチーズのオムレツは、チーズがたっぷり使われていて濃厚な味わいを楽しめました。味もさることながら、四角く切り分けられた箱形のオムレツには、卵の黄、ほうれん草の緑、ケチャップの赤と、形も色合いも楽しめる一品でした。ほうれん草は、今が旬との事ですので、まさに栄養満点のオムレツでした。れんこんサラダは、れんこん、キャベツ、にんじんがツナマヨネーズに絡まって味も食感も楽しめました。れんこんの硬さ、歯応えも最適でした。ミネストローネは、トマト味のスープにじゃがいもが馴染んでほのかな酸味が食欲をそそるスープでした。スープに溶け合うようなたまねぎはほんのり甘く、深い味わいを楽しめました。</p> <p>ついこの間が明けたと思っていたら、早いもので1月の給食も今日が最後でした。本日もおいしい給食を作ってくださいありがとうございました。明日は出張で、給食を食べられません。明後日のおいしい給食を楽しみにしています。</p>
<p>2月1日(水)</p> 	<p>たくさんの野菜が入った豚汁は体が温まりました。さわらは、子どもたちが喜びそうな味付けだったと思います。</p>
<p>2月2日(木)</p> 	<p>今朝はよく晴れていたため、通勤時に栗駒山の全景をはっきりと眺める事ができました。頂上付近はもちろんの事、山腹から裾野の里山や田園地帯までが真っ白で、厳冬の時期ならではの風景の美しさを感じました。</p> <p>本日の献立は、中華メニューでした。チンジャオロースーは、うま味がしっかり伝わる豚肉のボリュームが印象的でした。ピーマンとパプリカの緑と赤の色合いと食感を十分に楽しむ事もできました。また、たけのこにも味が良く馴染んでおいしかったです。大豆もやしのナムルは、特に小松菜と大豆もやしをしっかりと味わって食べる事ができました。同じ野菜の組み合わせでも、純和風でしょうゆ主体の味付けをしたときは味わいが全く異なります。今日は中華メニューと書き出しましたが、ナムルは韓国料理ですね。ごま油が香ばしい風味を演出しているのですね。ビーフンスープは、今週は月曜日に続いて再登場でした。ビーフンは米粉が原材料とのことですが、お米には御飯に限らず、お菓子でもおせんべい、ういろ等、様々な楽しみ方ができますね。もちろん日本酒も、お米の造り出す傑作だと思います。お米の楽しみ方として忘れてはならないのは三河地方の「五平餅」です。くるみ味噌のたれをたっぷり香ばしく焼き上げた五平餅は愛知県に帰省するたびに食べたくなる懐かしい味です。デザートにはバナナが付きまして。バナナを食べるのは久しぶりでしたが、熟れ具合も程よくておいしく頂きました。</p> <p>今日もおいしい給食、ごちそうさまでした。</p>
<p>2月3日(金)</p> 	<p>節分の献立、豆の料理を食べて元気に寒さを乗り切りましょう。</p>