

# 令和6年度おいしい給食 5月第2週【5月6日(月)～5月10日(金)】

5月6日(月)

振替休日

5月7日(火)



今日はゴールデンウィーク明け最初の登校日でした。連休中はゆっくり休めたでしょうか。今日の天候は、小雨交じりのあまり良いとは言えない空模様でしたが、登校時の昇降口には、子供たちの元気な声が響いていました。

今日の給食は、手作りハンバーグがメインの給食でした。ハンバーグは子供たちの大好きなメニューだと思います。ケチャップソースの掛かった手作りのハンバーグは間違いのないおいしさでした。きっと作ってくださった方の愛情もたくさん詰まったハンバーグだったからだと思います。

なめこのみそ汁は、なめこもたっぷりに入った具たくさんなみそ汁でした。今日の給食で使われたなめこは、栗駒産のなめこだそうです。この地域にはおいしい物がたくさんありますね。みそ味を強くし過ぎず、それぞれの素材のおいしさが、なめこのだしとよく合わさって、とてもおいしいみそ汁でした。

花野菜のおかかあえは、かつお節が野菜のおいしさをよく引き立てており、今日のメニューとよく合っていたように感じました。

ミニトマトは、ミニとはいえないなかなかの大きさと、酸味と甘味のバランスがとても良いトマトでした。トマトはちょっと苦手、と言う子供もいると思いますが、頑張っって挑戦しておいしさを味わってほしいものです。

今日もバランスの取れたおいしい給食ありがとうございました。

5月8日(水)



旬の竹の子は丁度良い歯応えがあり、季節を感じるおいしいメニューでした。

あじのねぎみそ焼きは、御飯にととても良く合う献立で、御飯がどんどん進みました。青魚は身体にも良い食材です。子供たちもたくさん食べて、たくさん勉強してくれると良いですね。

いちごは給食に出るのは今シーズン最後になりました。とても残念ですが、秋からまたおいしいいちごを食べられるのを楽しみにしたいと思います。

今日もおいしい給食ありがとうございました。

5月9日(木)



昨日は終日出張だったため、今朝しなければならぬことがあり、子供たちのお迎えに出て様子を見ることができませんでした。少し心配に感じていましたが、授業が始まると校長室前の廊下にも子供たちの元気な声が響き渡っていました。心配はいらなかったようです。

今日の給食は、デザートが一部変更になりました。

今日のぎょうざは「すずかけの里」のぎょうざだそうです。宮城野ポークと地元の野菜で作られたとてもおいしいぎょうざでした。我が家でも、家族全員ぎょうざが大好きで、ぎょうざの日には5人家族で100個くらい作ってあっという間に食べてしまいます。

ごまみそ野菜スープは、具材のボリュームがあり、非常に食べ応えのあるスープでした。豚肉のかみ応えと野菜の食感がとても良いと感じました。

豆もやしのナムルは、豆もやしの風味が軽い酸味とマッチして、とてもおいしく頂きました。豆もやしは栄養満点で独特の風味がとてもおいしい食材ですね。

今日はどのメニューもボリュームがあり、食べた後の満腹感がとてもありました。今日もおいしい給食ありがとうございました。

5月10日(金)



今日は雲一つない一面の青空が広がる気持ちの良い日となりました。ただ、風が強く、周辺の木々がざわざわ音を立てています。栗駒山の麓に位置する金成支援学校は、もともと風が強いことも多い地域に立地していますが、それでも今年は風が強い日が多い印象があります。実際はどうなのか、調べてみようかなと考えております。

笹かまの二色揚げは初めて食べたメニューでしたが、青のりとカレーの風味がとても面白く、いつもとは一味違った笹かまを楽しむことができました。宮城の有名な特産である笹かまの奥の深さを感じる一品でした。

すき昆布の煮物は、すき昆布の食感と、ほどよい味付けがとても良く、昆布の香りもあって御飯が進むおいしさでした。昆布はミネラル豊富で身体にもとても良いと聞いています。子供たちもおいしく頂けたのではないのでしょうか。

なすのみそ汁は、私がなすが大好きなこともあり、自宅でもよく作るメニューの一つです。みそ汁は入れる食材によっていろいろなおいしさがある、とてもおいしい日本食の代表食の一つだと思います。給食を通して日本食のおいしさを子供たちもたくさん学んでほしいと願っています。