

令和6年度おいしい給食 4月第2週【4月8日(月)～4月12日(金)】

<h2>4月8日(月)</h2> <h3>始業式・入学式</h3>	
<h2>4月9日(火)</h2> 	<p>いよいよ待ちに待った今年度最初の給食でした。金成支援学校で初めての給食でしたが、食堂からの眺めもとても良く、給食の時間においしく食事を頂く子供たちの姿が想像でき、気持ちよく給食を頂くことができました。今年もよろしくお祈りします。</p> <p>昨日の始業式、入学式は穏やかな陽気の下で挙行されました。学校生活で給食は大きな楽しみであると同時に大切な学びの場でもあります。新転入生も本校の学校生活に慣れ、充実した時間を過ごしてほしいと願っています。</p> <p>今日のメニューのさばのみそ煮は、ほんのり甘いみそ味がさばにととても良く合い、御飯がいくらかでも食べられそうなおいしさでした。青魚は健康にもとても良いそうなので、楽しいメニューの一つです。</p> <p>じゃがいもと小松菜のみそ汁は、じゃがいものゆで加減が絶妙で、小松菜の食感と合わせ、食事の名脇役になっていました。冬の時期の宮城県産の小松菜は、絶品食材の一つですね。みそ汁の優しい味付けも最高でした。</p> <p>マカロニサラダは、マヨネーズのほんのり酸味が食事の口休めにもなり、バランスの取れた食事の引き立て役になっていたと思います。</p> <p>今年度最初の給食、とてもおいしくいただきました。今年度もどうぞよろしくお祈りいたします。</p>
<h2>4月10日(水)</h2> 	<p>学校では、今日は全体朝会の中で新入生を紹介する会が行われました。それぞれの学部の新入生が、少し恥ずかしがりながらも好きな食べ物や、金成支援学校で頑張りたいことを、全体の前でしっかりと発表していました。早く学部での生活に慣れて、充実した学校生活を送ってほしいと願っています。</p> <p>今日のメニューのマーボー豆腐は大好きなメニューの一つです。自宅でもよく作って食べますが、給食のマーボー豆腐はとても具だくさんで、自宅で作る物とは一味も二味も違ってとてもボリューム感があり、最後までおいしく頂きました。</p> <p>春雨スープはマーボー豆腐との相性も抜群で、今日の給食のまとめ役になっていたように感じました。</p> <p>ひじきサラダは見た目から栄養満点なメニューで、もちろん味付けも程良く、一口食べただけで健康になったような気がします。ひじきに含まれるカルシウムは、カルシウムが豊富と言われる牛乳よりも、何と12倍も多く含まれているそうです。</p> <p>今日もおいしい給食ありがとうございました。</p>
<h2>4月11日(木)</h2> 	<p>花見をイメージした献立のメニューということで、使用されている食材からも春らしさがあふれていました。</p> <p>山菜おこわは、餅米も使用していることで、もちもちの食感が絶品でとてもおいしかったです。</p> <p>春キャベツの煮物は竹の子などの食材が柔らかく調理されており、大変食べやすかったです。</p> <p>赤魚の照り焼きは、子供たちの好きな味付けで、箸が進むことでしょう。</p> <p>けんちん汁は、程良く味付けされていることで、主食やおかずのおいしさを一層引き立てていました。</p> <p>山菜や竹の子の風味が良く、給食を食べながら春の到来を感じる事ができました。</p>
<h2>4月12日(金)</h2> 	<p>学校では各学部入学や進級に伴う様々な行事が実施されています。校庭の桜もようやく見頃を迎え、来週のお花見集会は見頃の桜の下で実施できそうです。</p> <p>今日の給食は「入学・進級御祝い献立」でした。</p> <p>鳥の唐揚げは、おそらくカレーライスと並ぶ給食の2大人気メニューなのではないでしょうか。味付けも程良く、子供たちがおいしそうに頬張る姿が目につきました。</p> <p>若竹汁は、若竹の歯応えがシャキシャキして、食感からも春を感じるメニューでした。花を型取ったふは、見た目も鮮やかで御祝い献立を引き立てていました。</p> <p>ほうれん草のごま和えは、すりごまもたくさん入っており、野菜が苦手な子供たちもおいしく頂けたのではないのでしょうか。</p> <p>デザートに御祝いいちごゼリーまで添えられた今日の給食は、子供たちも大喜びだったと思います。</p> <p>給食のメニューから、子供たちが、自分が一つ上のステップに上がったことを改めて実感することは、とても大きな学びではないかと思えます。細かな学びを積み重ね、子供たちが一回りも二回りも大きくなっていくことを願っております。</p>