

令和5年度おいしい給食 11月第3週【11月13日(月)～11月17日(金)】

11月13日(月)



今週は「収穫の秋」を実感する献立が次々に登場します。本校の子どもたちが育てた野菜が、具材として用いられるメニューが予定されています。今日は、小学部のさつまいも(紅あずま)と高等部の白菜が、それぞれメニューの主演として提供されていました。

本日の「実りの秋」を楽しめる和食メニュー、まずはさつまいも御飯です。ごま塩の味がさつまいもの甘さを更に引き立てるうま味の充実した一品で、おかず無しでもどんどん食べられるほどのおいしさでした。餅米も入っていたので、もちもちした食感も楽しめました。揚げぎょうざは、地域の福祉施設で心を込めて作られた物でした。ぱりとしたやや厚めの皮が印象に残るおいしい一品でした。お煎餅を食べているような感覚を楽しむことができました。包まれているジュシーな具もとてもおいしかったです。切り干し大根の煮物は、しいたけと切り干し大根の味がとても良くなじんでいました。大根に一手間掛けることで、このようなおいしい食材を作れるのです。食材を干して頂く食文化はすばらしいですね。白菜のみそ汁は、特にえのきだけと白菜を食べるときに、汁がたっぷり含まれていることで、汁を「飲む」のではなく「食べる」ような感覚を実感できました。デザートはヨーグルトは宮城県南地域産でした。地域経済の活性化を図るために地場産業に焦点を当て研究を続けた人文地理学者である故板倉勝高先生が立ち上げに大きく関わった乳製品ブランドのヨーグルトでした。美食家(自称食いしん坊)でいらした恩師の板倉先生のことを思い出しながらおいしく頂きました。調理員の皆さん、おいしい給食を本日も提供いただきありがとうございます。今週もよろしくお祈りします。

11月14日(火)



今日のデザートは、学校給食会が手配している「けせんぬまブルーベリージャム」が付いていました。食材として用いられているブルーベリーは気仙沼市で栽培されているのだそうです。甘過ぎずおいしい一品でした。ごちそうさまでした。

11月15日(水)



今朝の観測地点「栗原築館」の最低気温は-1.0℃となり、未明から朝方に掛けて氷点下の寒さとなりました。起床後、窓越しに外の様子を眺めると、自家用車の屋根は氷で真っ白になっていました。体調管理の難しい時節となり、風邪の症状で学校を休んでいる児童生徒も出ています。学校祭を週末に控えているので、この寒さで子どもたちが体調を崩さないことを願ってやみません。

さて、本日のおいしい給食は和食メニューでした。

いわしの梅煮は、甘じょぱい中に梅の酸味、香りが広がる一品でした。小骨を気にすることもなく、おいしく頂きました。すきこんぶの煮物は、こんぶの味や食感を中心として、さつまあげ、もやし、にんじんの具材の味わいを楽しめる一品でした。小松菜と油揚げのみそ汁は、優しい味わいで心も体も温めることができました。金成さつまいもフライは、本校調理員さんが考案したメニューです。本校で収穫したさつまいもを細長く切ってフライにした一品でした。甘い味付けやごまの香ばしさも手伝って、食べ出したら止まらないおいしさでした。

本日もおいしい給食ごちそうさまでした!調理員の皆さんも、風邪などひかぬようにどうぞ御自愛ください。

11月16日(木)



食堂の窓から見える近郊の風景は雲一つない快晴で、晩秋の休耕地、里山の樹林帯に陽が降り注いでいました。今朝も気温は氷点下まで下がり霜も降りていましたが、日中は気温も上がり、まさに小春日和の昼下がりとなりました。

今日の午前中には、明後日の本番を前にして学校祭総練習が行われました。どの学部の演技にも心が籠もっており、見る者を楽しませるエッセンスが詰まっていました。更には、参観者としての子どもたちの態度が立派で感心しました。今年の学校祭のテーマである「エンジョイ～全力で楽しめる学校祭にしよう～」は、十分に実現できていました。明後日の本番では、御家庭の皆様にもエンジョイしてもらえらることでしょう。

さて、本日のおいしい給食では、「わかめうどん」に「さつまいもかき揚げ」を乗せておいしく頂きました。かき揚げには高等部の生徒が育てた玉ねぎと小学部の児童が育てたさつまいもが使われていました。かき揚げのぱりとした食感や、めんつゆに浸した後の味わいを楽しむことができました。マカロニサラダでは、マカロニや野菜の具材の彩りや味を堪能しました。マカロニ、うどんを100食近くゆでて調理するのは大変なのだろうと想像しながら、感謝して頂きました。

本日もおいしい給食を楽しむことができました。ごちそうさまでした!

11月17日(金)



今日は全国的に雨の予報です。栗原市でも朝から雨が降り続き、時折雨脚も強まるなど本格的な雨模様です。校庭も水浸しとなっており、明日の学校祭の際には、校庭への自動車駐車は断念せざるを得ない状況です。

子どもたちが楽しみにしている明日の学校祭が、無事に開催できることを心より願っています。

さて、今週最後のおいしい給食は鳥肉の照り焼きからコメントします。照り焼きのたれは甘めで鳥肉との相性もとても良かったです。また、お肉も柔らかく、本当においしい一品でした。

ほうれん草のツナあえは、ひんやりとしてシャキシャキとした食感が楽しめました。ごまを用いた味付けで具材の味も引き立っており、とてもおいしかったです。

さつま汁には、高等部の生徒が収穫したさつまいもが本日も提供されていました。身が紫色の珍しい品種のさつまいもで、味は全体に薄めで野趣があり、汁物に適していると感じました。

デザートのバナナは丁度よい熟れ具合でとてもおいしかったです。

本日も、調理員の皆さんが心を込めて作ってくださった給食をおいしく頂きました。ごちそうさまでした!