

令和4年度おいしい給食 1月第3週【1月16日(月)～1月20日(金)】

1月16日(月)



朝から曇り空の一日、雪はないものの日差しがないとなかなか校舎内も暖まりません。それでも、午前中は中学部の生徒が元気良く校庭で凧揚げをしていました。風がほとんど無かったので、生徒も先生方も走って凧を揚げていました。楽しそうに取り組んでいる様子に、元気をもらいました。

今日は純和風メニューでした。わかめ御飯は塩加減もちょうど良く、おかずなしでも完食できそうなおいしさでした。そして、何よりよそったばかりのアツアツの御飯でした。熱い御飯をいただけるのは検食担当者の特権ですね。さばのネギみそ焼きは、焼き具合のちょうど良いさばをみそ味で楽しめました。骨があるので、子ども達は気を付けて食べて欲しいです。切り干し大根の煮物には、切り干し大根の他ににんじん、しいたけ、さやいんげん、こんにゃく、油揚げが入りたくさんの食材の味を楽しめました。もちろん主役の切り干し大根の旨みがとても印象に残っています。一手間掛けてある加工野菜は日本人の知恵が詰まっていますね。山形風芋煮は、文字どおり「しょうゆ味、牛肉」の山形スタイルのおいしい汁物でした。里芋、とうふ、大根、白菜、しめじ、にんじんと具だくさんの一品でした。

今月の給食目標「感謝の気持ちを持って食べよう」を実行すれば、おいしさもさらにアップすること間違いなしです。おいしい給食、本日もごちそうさまでした。

1月17日(火)



小雪の舞う、肌寒い曇り空の一日です。先週末の穏やかな気候から一転、いつもの冬が戻ってきた感じです。火曜日はパン給食の日です。今日は、バターロールパンでした。パンを口に含むと、ほんのりバターの香りがしました。ふんわりしたおいしいパンでした。とり肉のアップルソースかけは、りんごとレモンの味と香りのするソースがとり肉の味に見事にマッチしていました。とり肉も柔らかくおいしかったです。グリーンサラダには、ブロッコリー、きゅうり、キャベツが具材に使われており、文字通り緑を愛でる一皿でした。味は、とり肉のアップルソースと同様に酸味もよく効いていて食欲をそそりました。ほたてチャウダーは、じゃがいも、にんじん、グリーンピース、ほたてが入っていました。じゃがいもは大きくカットされていてホクホクした食感を楽しめました。ほたての旨みがしっかり感じられる贅沢な一品でした。しらぬい(いよかん)は、皮を剥くと甘酸っぱい香りが広がりました。みずみずしくて新鮮なデザート、味も酸味と甘みのバランスが良くおいしかったです。きっと、我が家でこのしらぬいを食べたなら、愛犬(ホワイトスイスシェパード)が直ぐにやってきておねだりをすべく、よだれを垂らしてお座りをしながら視線を送ってくこと間違いなしです。

今日もおいしい給食をありがとうございました。明日は、給食のない日、明後日は出張で食べる事ができませんが、金曜日のカレーライスを楽しみに待ちたいと思います。

1月18日(水)

給食なし

1月19日(木)



だしのしみた温かい煮物、みそ汁は体が温まります。調理員さんに感謝していただきました。

1月20日(金)



今日も、朝は厳しい寒さでした。車には昨晚降ったあられ状の雪がボンネットやフロントガラスに載っていて、ごま塩を振り掛けたようでした。

さて、今日は子ども達に人気のカレーライスの日でした。(これを楽しみに登校してきている小学部の児童がいると聞いています!) ポークカレーライスは、まろやかな味わいのルーが絶品でした。特に印象的な具材は、ごろごろと入っているじゃがいもです。大きなじゃがいもも、しっかり火が通っていて抜群の食感でした。カミカミかい藻サラダは、茎わかめ、わかめ、きゅうりの緑色に、とうもろこしの黄色が映えるサラダでした。この色調は、宮城県の陸上競技選手の着用するチームユニフォームを想起させます。国体の宮城県選手団のユニフォームもこの色調ですね。宮城県民になって38年目ですが、この色調の由来は知りません。わかる人は教えてください。さつまいも蒸しパンは、手作りのデザートで、蒸しパンにはさつまいもと干しぶどうがたっぷり入っていました。甘くてもちもちしていて、とてもおいしかったです。

今週もおいしい給食、本当にありがとうございました。ごちそうさまでした。