

令和4年度おいしい給食 12月第三週【12月12日(月)~12月16日(金)】



12月12日(月)

今が旬のせりが入ったおみそ汁, 私は今季初めて食しました。県内産でもあり
おいしかったです。里芋の煮物はふっくらしていて, こちらもおいしかったです。

12月13日(火)



本日は, 午前中に少し日が差したものの給食の時間は曇り空です。日差しがないと一日中寒く感じられます。今週は, 大陸の寒気が日本列島上空まで入り込む予想ですので, いよいよ本格的に雪も降るかもしれません。

さて, 火曜日はパン給食の日です。今日は, 食パンにチョコ味の大豆クリームを塗り, 挟んで食べました。チョコのような質感でありながら大豆クリームということですので, 栄養面でもうれしいメニューですね。子どもたちは, チョコだと思いついてしまうのではないかと思います。さけのグラタンは, ひとつひとつ型に入れてオーブンで焼いた手作りの一品でした。味の濃いさけが大きなブロックで入っていたのでとても食べごたえのあるおいしいグラタンでした。ひじきサラダは, にんじん, きゅうり, もやし, とうもろこしと具がたくさん入り, 彩りも鮮やかでした。ひじきの味もしっかりしていて味わいも華やかでした。きのこ豆腐のスープには, しいたけ, エリンギ, しめじとぜいたくにきのこが使われていたので, スープの深い味わいを楽しむことができました。にんじん, ブロッリーといった野菜の火の通り具合もちょうど良く, ひとつひとつの味もしっかりと楽しめました。心も体も温まるおいしい給食, 本日もありがとうございました。

12月14日(水)



雨やみぞれの降る一日となっています。校舎内も少し暗い感じでしたので, 朝のお迎えでは, より元気に明るく挨拶をしようという気持ちでバスを迎えました。学校生活が始まると, 子どもたちや先生方の明るい声が廊下に響き, 校舎内が華やかになります。今日も, 子どもたちは掛け替えのない1日を学び舎で過ごしています。

おいしい給食レポート, まずはえびのチリソース煮です。一目見たときに驚いたのはえびがたくさん入っていたことです。数えてみたら20尾も入っていました。とろっとしたチリソースには細かく刻まれたタマネギ, ピーマン, ネギなどが入っており, 味もばっちりでした。(大人もスプーンがあれば, おいしいソースをすくって食べやすいと思いました。) 大豆もやしのナムルはごまの味が効いた野菜いっぱいメニューでした。小松菜やにんじんも入って栄養満点のひんやりした一皿でした。豆乳坦々スープは, 濃厚で温かく具たくさんのおいしい一品でした。特に, しいたけとチンゲン菜がたくさん入っており, スープの底の方からはとうもろこしも味わうことができました。デザートのリんごは地元栗原の清水産のことでした。酸味より甘みが勝る味わいで, 果肉には蜜も入っていました。

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。ごちそうさまでした。

12月15日(木)

【写真は撮影できませんでした。】

今朝は積雪があり, 校庭も真っ白になりました。午前中は新たに雪が降ることはなかったので, 検食の頃には雪は溶けて消えていました。栗駒から通勤している教職員は, もっと積雪があったと話していました。道路状況も悪くなるので, くれぐれも安全運転に細心の注意を怠らず通勤しなくてはなりません。

今日の給食の御飯は青しそ納豆を掛けていただきました。私は, 食事マナーのスキルが低いので, よく食べ物で洋服に染みを付けてしまいます。先週金曜日はミートソーススパゲティの献立でしたが, 何度もワイシャツに染みを作ったことのあるメニューでしたので食事の際には十分に気を付けていました。にもかかわらず, ズボンにイタリアンサラダのドレッシングと思われる染みを作ってしまった。染み抜き代金を加えて1100円の臨時出費となってしまいました。(クリーニングをしても染みが抜ききれいかどうかもまだ不確定です。) そのようなこともあり, 本日は糸を引く納豆を食べるのにと神経を使いましたが, 納豆は大好きなメニューですのでおいしく頂きました。さんまの甘露煮は, 味が染みて骨までしっかり火の通った一品でした。もちろん, タレをズボンに落とさないよう十分に注意しました。豚肉と大根の煮物は, とろみの付いたおいしい煮物でした。太めの糸こんにゃくにゃくにんじん, さやインゲンもとろみと一緒に口に運び味を楽しみました。そして, 郷土料理のはっと汁です。こちらは白菜, にんじん, 大根, ねぎ, しいたけの野菜に, 大きな油ふ, そしてはっが入り深い味わいを楽しむことができました。温かいはっと汁を流し込むと五臓六腑が温まる感じでした。はっと汁, 大好きです!

純和食だった本日のメニュー, 冬の寒さを吹き飛ばす給食でした。本日もおいしい給食, ごちそうさまでした。

12月16日(金)



昨夜より雪が続いています。それほどまとまった雪ではないので一面の銀世界というほどではないですが, 日差しのない曇天で, 寒が続いています。

今日は「くりはら元気プロジェクト」がイオンスーパーセンター栗原志波姫店で開催されます。本校児童生徒が製作した装飾品が大きなクリスマスツリーに飾られ, 高等部3年生の生徒が地域の皆さんに感謝の気持ちを伝える取組です。学校からもオンラインで生徒が参加します。栗原市の広報誌にも紹介されたイベント, 私も様子を見に出掛けます。

さて, 今日の給食は, グルメレストランのランチセットのようなメニューでした。

ポークカレーライス, ルーの味が濃厚で, じゃがいもやにんじんが大きいサイズで入っており具材の味自体もしっかりと味わえました。温かくて心も体もポカポカになる一品でした。

わかめとツナのサラダは, 肉厚のわかめの味をしっかりと味わえました。また, ツナはもちろんのこと, きゅうりやもやし, とうもろこしなどもサラダの味を引き立ててくれていました。

最後に, 今日の一押しスイーツは中学部のさつまいもで作ったスイートポテトです。本校で育てた大きなさつまいもを使い素材の甘さをしっかりと感じられました。さらに, バターの味や香りもしっかり感じられて, とにかくおいしいの一言に尽きるデザートでした。もう10個くらいお代わりしたいおいしさでした。

今週も, 寒さを吹き飛ばしてくれるような, 心の籠もった温かい給食を作ってください本当にありがとうございました。今年のおいしい給食もあと1週間です。来週も楽しみにしています。