

令和6年度おいしい給食 1月第5週【1月27日(月)～1月31日(金)】

1月27日(月)



明日、本校では校内研究の総まとめの会議が行われます。ICT活用と思考力に視点を置いた校内研究に、3年間取り組みました。生成AIの活用や様々な新しいことが求められる変化の早い時代にしっかりと対応していけるようにしたいものです。

今日の給食は、先週までの特別メニューから通常の給食に戻りました。
照り焼きチキンは、しっかりとチキンに味が染み込んでおり、一口ごとに口の中に照り焼きの味が広がり、御飯が幾らでも食べられそうなおいしいチキンでした。

大根のみそ汁は、大根のほかにも小松菜や油揚げ、豆腐など具たくさんで、とても食べ応えがあっておいしかったです。
ひじきの煎り煮は、大豆の柔らかさがちょうど良く、ひじきのおいしさが引き立てられていたように思います。ひじきは古くから健康食として食べられてきた、日本とはなじみの深い食べ物ですが、元々黒い色をしていると思っている人が多いようです。実は、海にあるときには真っ黒ではなく、もう少し緑がかかった色をしています。

今日も、栄養バランスの考えられたおいしい給食ありがとうございました。ごちそうさまでした。

1月28日(火)



今日は、高等部で調理実習が行われました。別な仕事が入っており、授業を見学することはできませんでしたが、自分たちで作る楽しさを味わいながら、食の大切さを感じ取ってくれたのではないかと思います。もちろん、学校給食でも感じ取ってほしいですね。

今日の給食は、パンの献立でした。
ミルクパンは、中はふかふかで、外は少ししっかりめの、かむごとにほんのり甘い味わいと小麦の香りが感じられるおいしいパンです。給食の中でも、味わいの深さが一番なパンではないかと思います。

ポテトのチーズ煮は、やや固めにゆでられたじゃがいもが、チーズの風味とよく合って、グラタンなどとは一味違うおいしさが感じられました。

キャベツのスープ煮に入っていたキャベツは、スーパーでよく見るキャベツとは異なる品種のキャベツだそうで、煮込んでもおいしさが感じられる品種とのことでした。見た目は少しボコボコしており、甘みの感じられるおいしいキャベツでした。

たらフライのたらは、冬の時期にとってもおいしい魚であることが感じられる、食べやすいフライでした。子供たちも食べやすかったと思います。

1月29日(水)



たくさんの野菜が入った豚汁は、体がぽかぽか温まりました。

魚は子供たちが好きそうな味付けだと感じます。

今日もおいしい給食ごちそうさまでした。

1月30日(木)



いよいよ1月も残り僅か。明日は出張で給食が食べられないので、私は今日が1月最後の給食です。学校では次年度に向けての準備が本格化してきます。今年度はようやくコロナの縛りから離れ、様々な行事などを実施することができました。しっかりと今年度を振り返り、次年度も充実した教育活動ができるように備えたいものです。

今日の給食は、手作りハンバーグでした。丸く大きなハンバーグは、見るからにおいしそうで、子供たちも大喜びだったと思います。つなぎが工夫されているのかとても柔らかい食感で、甘めのソースもとても良かったです。何より、こねていただいた調理員の皆さんの愛情が感じられ、とてもうれしい献立でした。

わかめのみそ汁は、じゃがいもも入ってボリュームのあるみそ汁でした。わかめも冬の時期おいしい食材ですので、季節を感じられとても良かったです。我が家では、この三陸産のわかめをしゃぶしゃぶにして頂くのが冬の定番料理の一つです。

マカロニサラダは、王道のマカロニサラダでハンバーグのお供にはぴったりのサラダでした。マカロニのゆで加減もばっちりでした。

今月もおいしい給食ありがとうございました。ごちそうさまでした。

1月31日(金)



ハヤシライスのカレーライスに並ぶ人気メニューです。

甘さと酸味のバランスが良く、子供たちもどんどんスプーンが進んでいました。ハヤシルーには、濃い口しょう油やおろしにんにくも使われているそうです。このような隠し味と、調理員さんたちの愛情がおいしさの秘密なのだと思います。

大根サラダは、食材のしゃきしゃき、こりこりした食感が良く、さっぱりとした味付けはハヤシライスとの組合せに最適でした。大根は学校の畑で採れたものだそうです。自分たちで育てた野菜を給食で食べられることは金成支援学校の良さだと感じました。

デザートはさつまいも蒸しパンは、さつまいもの持つ甘味が蒸しパンの柔らかさと相まって、口の中に優しく広がる一品でした。

本日もおいしく給食を頂きました。ごちそうさまでした。