

# 令和6年度おいしい給食 10月第1週【9月30日(月)～10月4日(金)】

## 9月30日(月)



今日で9月も終わりになり、秋本番となります。とはいえ校長室の机に置いてある温度計は、28度を示しています。さすがにエアコンは入れませんが、まだまだ暑い日が続いています。ただ、その下に示された湿度は52%。夏の時期の暑さとは違って、確実に秋の気配は深まっています。

今日の給食は、そんな秋を代表する魚の一つ、さけを使ったさけの棒々鶏ソース掛けでした。甘辛い棒々鶏ソースに、先日収穫された子供たちが育てたねぎも合わせ、さけが何倍にもおいしく感じられる料理となりました。さけといえば、昔志津川のアパートに住んでいたとき、この季節になると前を流れる小川をさけが遡上する姿を見ることができて、その生命感にとっても感動したことを思い出しました。

大根のみそ汁は、大根、小松菜、油揚げなどたくさんの具材が入っており、栄養満点のみそ汁になっていました。

マカロニサラダは、きゅうりとマカロニの正反対の食感がとても面白かったです。個人的には、マカロニサラダはサラダの中で一番大好きなサラダです。

今日もおいしい給食をありがとうございました。ごちそうさまでした。

## 10月1日(火)



今日は小学部の交流学习があり、地域の学校に通う児童が本校児童と一緒に学習を行いました。短時間の交流ではありましたが、互いに理解を深め合い、地域で共に成長していくための基盤作りになったように思います。これからの共生社会の実現に向けて、少しずつ取組を進めていければ良いですね。

今日の給食はパン給食の日で、今日のパンはミルクパンでした。ほんのり甘くふわふわのミルクパンは、おかずがなくても食べられてしまうおいしいパンです。

鳥肉のクリームソース掛けは、鳥肉に掛けられたクリームソースに、ほのかにしめじの風味が感じられて、上品な一品になっていました。

イタリアンサラダは、花野菜(先日の給食で、ブロッコリーやカリフラワーをそう呼ぶことを学びました)にドレッシングが程良く掛かっており、ドレッシングが適量だったことで、野菜の甘みが感じられるサラダになっていました。

デザートはオレンジは、とても甘くておいしかったです。

今日は10月に入りましたので衣替えです。とはいえ、まだまだ半袖が気持ちいい暑さが続いていますね。おいしい給食を食べて、暑さに負けない体を作りましょう。

## 10月2日(水)



「〇〇の秋」というと、いろいろな秋がありますが、今日の本校は「芸術の秋」でした。芸術鑑賞会で、仙台オペラ協会の皆様に御来校いただき、全校児童生徒でオペラを楽しみました。親しみやすいプログラム構成で、一緒に盛り上がることができ、楽しいひとときになりました。そして、もう一つの秋がありました。事務室前の受付にキンモクセイが飾られており、玄関から入ったときから柔らかく甘い香りが感じられ、そこから秋を感じることができ、朝からちょっと幸せな気分になりました。

今日の給食はなす入り麻婆豆腐でした。麻婆豆腐というと、豆腐とひき肉とねぎが具材の場合が多いですが、給食の麻婆豆腐は竹の子、にんじん、なす、ピーマンと具材が豊富で、栄養のバランスも考えられたおいしい麻婆豆腐です。

白菜の中華スープは、これからどんどん甘味を増しておいしくなる白菜の入った中華スープで、こしょうがちょっと強めに利いた味付けでとてもおいしく頂きました。

切り干し大根のごまマヨサラダは、ごまの風味が豊かなおいしいサラダになっていました。切り干し大根の食感がとても良かったです。

最初に「〇〇の秋」を書きましたが、今日の給食には「食欲の秋」も入っていましたね。

## 10月3日(木)



今日は一気に気温が下がり、肌寒い1日になりました。空模様も少し怪しかったので、簡易避難訓練を実施しましたが避難場所が体育館に変更になりました。子供たちには時間を知らせず、突然放送を入れての訓練でしたが、全員しっかりと避難することができており安心しました。

今日の給食は郷土料理を味わう給食で、はっと汁でした。県北の郷土料理であるはっと汁ですが、県南出身の私は、就職してからこのおいしさを知りました。給食のはっと汁には油ふも入っており、優しくおいしい郷土料理で、大好きなメニューの一つです。今日の寒さもはっと汁にぴったりでした。

いわしのごまみそ煮は、甘辛く煮込まれたいわしが骨までほろほろで、御飯のお供に最高の一品でした。もちろん骨まで残さず頂きました。

豚肉とごぼうの煮物は、ごぼうの風味豊かなおいしい煮物でした。にんじんにごぼうの風味が合わせりとてもおいしかったです。

梨は、蔵王産の豊水だそうです。梨は秋の果物の王様だと思います。みずみずしくてとてもおいしかったです。

## 10月4日(金)



今日は1学期の終業式です。今年度も半分が過ぎましたが、子供たちの様々な成長を見ることができ、とても良い1学期であったと感じます。終業式では節目の「節」の話をしました。子供たちも竹のようにしなやかに強く成長してほしいと願っています。

今日の給食は、子供たちも大好きなスパゲッティナポリタンでした。麺とケチャップが一体となったおいしさは、子供たちのみならず大人も大好きに違いありません。口の周りを真っ赤にして食べたかったのですが、子供たちに笑われそうなので行儀よく食べました。

キャベツのミルクスープは、シチューとは一味違い、ミルクのほんのりとした甘さが感じられるベーコン風味のスープでした。キャベツといえば、校長室前のキャベツの畑周辺には、たくさんのモンシロチョウが訪れています。もう少ししたら、幼虫が生まれてくるかもしれません。そのときには学校のキャベツを少しお裾分けしてあげましょう。

ごぼうサラダは、ごぼうの食感豊かなマヨネーズ風味のサラダでとてもおいしかったです。

デザートはフロゼンヨーグルトは、ここ数日少し肌寒くなったとはいえ、ひんやり甘いヨーグルトに子供たちも大喜びだと思います。

前期の半年間、おいしい給食をいつもありがとうございました。後期もどうぞよろしく願いいたします。