

令和6年度おいしい給食 4月第4週【4月22日(月)～4月26日(金)】

<p>4月22日(月)</p> <p>振替休日</p>	
<p>4月23日(火)</p> 	<p>今日の給食は、和食のメニューでした。あじフライは衣もサクサクで、ソースとの相性も抜群な間違いのないメニューでした。「魚を食べると～」という歌がありますが、魚を食べると身体が元気になる気がしますね。</p> <p>にら玉汁は、スープの中の具がとたくさん入っており、にらの風味も豊かなボリューム満点のスープでした。汁物は、メニューの脇役のイメージもありますが、このスープは主役級の存在感がありました。とてもおいしかったです。</p> <p>ひじきの炒り煮は味付けも程良く、和食の良さを感じられるおいしさでした。</p> <p>どちらかという、子供たちは和食よりも洋食の方が好みなのかと思っていたのですが、金成支援学校の子供たちは、和食が大好きだというお話を聞きました。きっと、御家庭でも和食を食べ慣れているのだろうと感じます。これからも、御家庭と学校での給食で、子供たちの食育を進めていければと考えております。</p>
<p>4月24日(水)</p>	<p>学校では、今日から教育相談期間が始まります。これは、児童生徒の実態や課題を保護者の皆様と、共通理解し一貫した指導を行い、将来の生活や卒業後の進路について御家庭との連携を密にしながら教育活動を実施する目的で行われます。御協力をお願いいたします。</p> <p>今日の給食には、デザートのリモンゼリーが付いていました。食後に一口頂くと、口の中がさっぱりして、午後の授業への活力が湧いてきたのではないのでしょうか。</p> <p>チンジャオロースは少し濃いめの味付けで、ボリュームがあり、ワンタンスープとの相性もばっちりでした。中華料理は御飯がどんどん進みますね。</p> <p>ナムルはチンゲン菜のナムルでしたが、チンゲン菜はβカロテンが豊富に含まれており、様々な病気の予防効果のあるとてもすばらしい野菜の一つです。今日の給食を食べて、健康に過ごせたら良いですね。</p>
<p>4月25日(木)</p> 	<p>ゴールデンウィークが間近に迫ってきました。楽しみにしている子供たちも多いのではないのでしょうか。学校では、校庭にこいのぼりが登場しました。明け方の雨も収まり、青空の下、少し強めの風のお陰で真っすぐ横を向いて元気に泳いでいました。その下では、園芸班の子供たちが作業に取り組む笑い声が校庭に響いていました。</p> <p>今日の給食は和食のメニューでした。さわらのごま照り焼きは、さわらがふかふかの食感で、ごまの風味もよくとてもおいしい一品でした。ところで、さわらの切り身は白色をしていますが、実は赤身魚に分類されます。知っていましたか。</p> <p>油ふ入り肉じゃがは、よく味の染みた油ふがとてもおいしく、主役の座を肉とじゃがいもから奪っているのではないかと思います。油ふはお隣の登米の特産品ですが、宮城を代表するおいしい食材の一つですね。</p> <p>あさりのみそ汁は、この季節においしいあさりのたっぷり入った風味豊かなみそ汁でした。</p> <p>デザートのアレンジは、とても甘いオレンジで、酸っぱいのが苦手な子供たちもおいしく頂けたのではないかと思います。今日もおいしい給食ありがとうございました。</p>
<p>4月26日(金)</p> 	<p>カレーライスの子供たちに人気のメニューです。私も今日の給食を楽しみにしていました。</p> <p>カレーライスのルーは、2種類のカレールーを混ぜて使っているとのこと。甘さと辛さのバランスもよく、小学部低学年の子供たちもおいしく食べることができたのではないのでしょうか。</p> <p>「にんじんは苦手だけど、カレーライスのにんじんは食べられる!」そんな子供たちもいると思います。私もそんな子供の一人でした。カレーライスは野菜もおいしく食べられる魔法のメニューです。主な材料を見て驚いたのですが、実はルーの中にセロリも入っていました。全く気付かずに食べていました。セロリの特徴的な風味が苦手な人(大人も子供も)もいるかと思いますが、これなら誰でもおいしく食べることができそうです。</p> <p>海藻サラダは食材のシャキシャキ、コリコリした食感がよく、さっぱりとした味付けはカレーライスの箸休めに最適でした。</p> <p>デザートのパイナップルは、酸味の中にしっかりと果物の甘みも感じることができました。カレーライスを食べた後の口の中が爽やかになりました。</p> <p>本日もおいしく給食を頂きました。ごちそうさまでした。</p>