

# 令和6年度おいしい給食 11月第5週【11月25日(月)～11月29日(金)】

## 11月25日(月)



さばには少し甘いたれが掛かっており、御飯が進む一品でした。また、小骨を初めから取り除いているため、子供たちも安心して食べることができたと思います。  
おいしい給食ごちそうさまでした。

## 11月26日(火)



学校の校門付近では、今外灯の工事が行われており一部植栽が伐採される予定です。外灯が直って明るくなることは安全上とても重要なことですが、植栽が伐採されてしまうのはやむを得ないとはいえ少し残念な気がします。安全とのバランスを取りながら大切にしていきたいですね。

今日の給食はえびカツバーガーでした。横割り丸パンとスライスチーズ、コールスローを合わせて、自分でハンバーガーを作って頂くというとても楽しいメニューです。私もおいしく頂いたのですが、食べ終わる頃に、コールスローを挟むのを忘れたことに気が付きました。とはいえ、別に食べてもすっきりしたコールスローはとてもおいしかったです。子供たちも楽しんで食べられたのではないのでしょうか。

白菜のクリーム煮は、今の季節とてもおいしい白菜が柔らかく煮込まれており、体が温まるおいしいシチューになっていました。一時期、白菜の値段が高くてとても驚きましたが、最近は大分落ち着いたようです。自宅でも、たくさん食べたいと思います。

出張で、金曜日、月曜日と給食を食べることができませんでしたので、久しぶりの給食でした。いつもおいしい給食を頂けることに感謝します。ごちそうさまでした。

## 11月27日(水)



今朝の通勤途中、昨夜の降雨の影響もあってか一面に濃い霧が立ち込めていました。これが、姉齒の山を一つ越えて学校に近づくと、霧はすっかり晴れており、違いに驚きました。本校の児童生徒はスクールバスで広範囲から通学しているので、その辺りの違いを聞いてみたいと思いました。

今日の給食は、のり御飯でした。初めて食べたメニューでしたが、ほどよいのりの香りに食欲がそそられました。作り方を教えていただいたので、今度自宅でも作ってみようと思います。

ほたてのみそ汁は、小さめのほたてがごろごろ入った豪華なみそ汁でした。今朝のニュースによると、今年はほたてが不漁でとても値段が高くなっているとのことなので、給食で頂けてうれしかったです。

ほうれん草入り厚焼き卵は、ボリュームたっぷりです。少し甘い厚焼き卵でした。具材もたくさん入っており、食べ応えがありました。

筑前煮は、和食の代表メニューの一つだと思いますが、給食の筑前煮は味付けもちょうど良く、いつもおいしく頂いています。しいたけの食感が今日はとても良く感じました。

デザートのみかんは、味の濃いおいしいみかんでした。みかんは冬が特においしいですね。

今日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。

## 11月28日(木)



今日は、いよいよ明後日に迫った学校祭ステージ発表の総練習が行われました。各学部ともに、本番に向けて積み重ねてきたものを、しっかりと発揮できるよう、一生懸命総練習に取り組んでいました。本番当日は、成果を発揮することはもちろんですが、それよりも心から楽しんで演技してほしいと願っています。

今日の給食は鳥肉のレモン煮でした。ほんのり香るレモンの風味を予想しながら一口頂くと、想像以上にしっかりとレモンの味が付けてありました。とはいえ、甘さもあり、酸味が苦手な子供でもおいしく食べられたのではないかと思います。

卵の花の煎り煮は、優しい味付けがとても良く、おからのおいしさを存分に味わえる一品でした。

けんちん汁は、野菜の煮込み具合がとても良く、それぞれの素材のおいしさが感じられるすまし汁になっていました。私は、里芋が特においしく感じました。

オレンジは、とても甘いオレンジで、口の中が鳥肉のレモンと合わせてすっきり爽やかになりました。

明日は、私は出張で給食が食べられないので、今日が11月最後の給食でした。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。

## 11月29日(金)



今日は中学部の子供たちが育てたさつま芋が、スイートポテトとしてメニューに登場しました。甘さは控えめで、とてもおいしかったです。子供たちもとても喜んで食べていました。