

# 令和4年度おいしい給食 11月第二週【11月7日(月)～11月11日(金)】

11月7日(月)



11月初旬とはいえ、もう寒さを感じる県北での暮らしです。今日は、栗駒山の山頂付近に雪がかぶっていました。この週末で車のタイヤも冬タイヤに替え、冬用の外とうも単身赴任先のアパートに運び込みました。今朝の全校集会でも、季節が着実に変わっている事に触れてお話ししたところでした。

本日はそばろ井をいただきました。卵と鶏肉のそばろがきれいに掛けられたどんぶりでした。彩り鮮やかで、手作り弁当を想起させる一品でした。ほうれん草の磯香和えは、ごまのりの味わいがほうれん草、もやし、にんじんによく合う一品でした。私はのりが大好きなので、とてもうれしい味付けでした。けんちん汁は、おなかも心も温まる一品でした。特に、三つ入った里芋にしっかり火が通り、柔らかくとろみのある里芋ならではの食感やおいしさを楽しむ事ができました。デザートは、固くもなく柔らか過ぎないちょうど良い熟れ具合でした。

今週は出張はあるものの、毎日おいしい給食が食べられる予定です。楽しみにしています。

11月8日(火)



本日は、朝方は晴れていましたが、昼には曇りとなり、検食の時間帯には雨も降り出しました。今晚は、皆既月食が観測される日なのですが、天気が少し心配になってきました。雲が切れて、天体観測日和となるようお願いながら給食をいただきました。

さて、今日の給食は一見してとてもカラフルな、食欲をそそられる洋食メニューでした。鶏肉のトマト煮の赤色、グリーンサラダの緑色、パンプキンチューの黄色が鮮やかで、信号機の色が連想されました。ミルクパンは丸い形で、ちぎって少しずつ頂きました。とり肉のトマト煮は、お肉が柔らかく味付けもバッチリでした。グリーンサラダは、ドレッシングがとても良くなじんでいて、ブロッコリー、きゅうり、キャベツにもしっかり味が染みていました。冷たい食感が心地よいサラダでした。パンプキンチューは具材にもかぼちゃが使われていて、濃厚なかぼちゃの味が楽しめるおいしい一品でした。スプーンですくうと、グリーンピースの緑色や、にんじんのオレンジ色がスープからひょっこり顔を出して、ここでもカラフルな色彩を楽しむ事ができました。モダンアートの鑑賞を楽しめたような感覚でした!

本日もおいしい給食、ありがとうございました。

11月9日(水)



昨晩は雲も消えて、きれいな皆既月食が見られました。私もアパートのベランダに出て、赤銅色になった満月を観察する事ができてワクワクしました。また、本日は穏やかな日とで、過ごしやすい一日となりました。

さて、本日のメニューについて、まずは鯖の味噌煮についてのコメントから始めます。とろみのある味噌だれが鯖の味に良くマッチしていました。とてもおいしくて御飯がすすみました。そういえば、普段は御飯のコメントをしていないのですが、炊き加減も絶妙で、本当においしいです。お米も地元産にこだわっているのでしょうか?

キャベツのひじき和えは、キャベツ、にんじん、ほうれん草、ひじきが、甘い味わいの花のような(梅の味なのでしょうか)華やかな味付けを施された一品でした。これもおいしくいただきました。厚揚げの味噌汁は、大きめのサイコロ状にカットされたじゃがいもと厚揚げが印象的で、ねぎ、エノキタケも楽しめました。そして、いよいよ日本のソウルフーツ、みかんがデザートに登場しました。みかんは中の袋の皮がとても薄くて、酸味、甘みのはっきりした味がしました。どこの地域で育ったみかんでしょうか。子どもの頃に家族で出かけたみかん狩りの事を思い出しました。私が出かけた事のあるみかん狩りは、「静岡県の三ヶ日みかん」も、「愛知県の蒲郡みかん」も、浜名湖や三河湾に面した丘陵地の南斜面でしたので、そうした海辺の丘陵地の情景を思い浮かべながら、おいしく頂きました。

本日もおいしい給食、ごちそうさまでした。

11月10日(木)



さて、本日は「かむこと」の大切さを意識する「カミカミメニュー」が登場しました。

カミカミ酢豚です。酢豚のとろみは味に深みがあっておいしさが舌に絡みつくようでした。自分ではなかなか作る機会がないメニューですがおいしい中華料理ですね。肉も、野菜も大きめにカットされていて、具材の味を十分に楽しめました。特にしいたけの味が印象に残っています。はるさめサラダは、さっぱりした味わいでした。たまご入りコーンスープは、全体が溶き卵、とうもろこしの色が前面に出ておりきれいな黄色で食欲を促すメニューでした。味もまるやかで優しくおいしい一品でした。

本日もありがとうございました。午後からの出張に向けて、おいしい給食で元気を注入できました。それでは、行ってきます!

11月11日(金)



食堂の窓越しに秋晴れの陽気を感じながら、実りの秋をしっかりと楽しめる給食を頂きました。午前中には、中学部の生徒たちがさつまいもの収穫をしていました。大きないもを掘り出せたときの歓声が校長室にも届いてきました。うれしそうな声に後押しをされて仕事を進める事ができました。

さて、今日の給食には小学部の子どもたちが収穫したさつまいもをふんだんに用いたさつまいも御飯が登場しました。ごま塩が掛けられた見た目にも食欲をそそる一品でした。もち米も入っていたことで、もっちりとした食感も印象的でした。

照り焼きチキンは、じっくり火が通されていて、うま味が凝縮されていました。串に刺した塩味の焼き鳥を思い起こす風味も感じました。切り干しだいこんの煮物は、主役の切り干しだいこんがさつま揚げやさやえんどう、にんじん、しいたけの味を引き立てていました。はくさいの味噌汁は、具たくさんで食べ応えがありました。かつお風味のだしの香りもしっかり感じられました。これにデザートのヨーグルトも付いて、充実した給食を楽しめました。

今週もおいしい給食、ありがとうございました。