

令和6年度おいしい給食 6月第2週【6月10日(月)～6月14日(金)】

6月10日(月)



明日、本校小学部では、子供たちが楽しみにしているプールでの学習が始まります。先週は少し肌寒い日もありましたが、天気予報によると、今週は暖かい日が多いようで一安心です。有り難いことに、本校には開閉式の屋根を備えた立派なプールがありますので、熱中症等に注意しながらしっかりと学習に取り組んでほしいと願っています。

今日の給食はガパオライスでした。調べてみると、ガパオライスとはタイ料理のパッガパオガイを、日本向けにアレンジしたタイと日本の合作メニューだそうです。豚のひき肉やパプリカ、ピーマンなどをいため合わせたものが御飯に乗った、アジアの雰囲気を感じられる料理でとてもおいしかったです。

ズッキーニのサラダは、甘酸っぱくピクルスのような爽やかな味付けのサラダで、ズッキーニやきゅうり、カリフラワーの食感がとても楽しいサラダでした。サラダに入れられたズッキーニは地元産だそうです。食材で地元を感じられる経験は、子供たちにとっても貴重だと思います。

チンゲン菜のスープは、程良いえのきがアクセントになり、飲みやすい優しい味付けのスープでした。チンゲン菜はスープに入れてもいためても、独特の食感が楽しめるとてもおいしい食材で、私も大好きな野菜の一つです。

今日もおいしく給食を頂くことができました。ごちそうさまでした。

6月11日(火)



今日は小学部のプール開きがありました。子供たちがとても楽しみにしているプールでの学習が始まります。今日はやや水温が低めでしたが、気温が上がったこともありプール日和。子供たちの歓声が、校長室まで聞こえてきました。

今日の給食の献立は、ソース焼きそば、わかめスープ、焼売という夏のお祭りにでも来ているような楽しい献立でした。

ソース焼きそばは、豚肉、にんじんなどの王道の具材と麺が、程良いソースの味付けで一体となった、誰もが食べたことのあるおいしい焼きそばでした。ちょっと変わった焼きそばもおいしいですが、焼きそばといえばまずイメージするこれが一番おいしいですね。

わかめスープもソース焼きそばの完璧な相棒ですね。給食のわかめスープは、わかめの他にもチンゲン菜、えのき、鳥肉、豆腐と具材も盛りだくさんで、栄養のバランスも良く考えられたスープでした。

焼売は、すずかけの里で作ってくださっているそうで、中の具材にもしっかりと味が付いており、食べ応えがありました。

最後のデザートは、ひんやりとした食感と、すっきりとした甘酸っぱさで、暑い日には最高のデザートです。

今日は食堂に今シーズン初めてエアコンが入りました。暑くなりますが、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。ごちそうさまでした。

6月12日(水)



今日は、小学部で地元の小学校との交流学习が行われました。本校の子供たちにとっては、交流を通して生活体験を広げることがとても貴重な学びです。また、ともに触れ合うことで互いの理解が深まることは、これからの社会にとって欠かせないことであると感じます。短い時間ではありましたが、風船バレーや塗り絵などに生き生きと一緒に取り組む子供たちの表情は、とても輝いていました。

今日の給食には納豆が付きまして。納豆はよく混ぜるとグルタミン酸が作られて、よりおいしくなることが知られています。私もよく混ぜて、おいしく頂きました。子供たちはしっかりと混ぜられたでしょうか。

昆布のピリ辛いためは、昆布のこりこりした食感がとても心地よく、御飯のお供に最高のおかずだったと思います。ピリ辛とはなっていますが、それ程辛くはなかったので、辛いのが苦手な子供たちもおいしく頂けたと思います。

さわらの照り焼きは、見た目はしっかりと味が付いていそうでしたがそれ程濃い味付けではなく、さわら本来の味も味わえるちょうど良い味付けでした。ふわふわで柔らかい身がとてもおいしかったです。

豆ふのみそ汁は、大根の存在感がとてもあるおいしいみそ汁でした。

6月13日(木)



夏が近づき、夏野菜がおいしい季節になってきました。

今日の給食は、夏野菜のなすが入ったなす入り麻婆豆腐でした。なすが苦手な子供もいるかと思いましたが、そんなことはなく、子供たちに大好評の一品でした。

来週は梅雨に入るかもしれませんが、おいしい給食を食べて元気に乗り切りましょう。

6月14日(金)



来週からいよいよ高等部の現場実習が始まります。今日は、その現場実習に向けての壮行会が行われました。壮行会を通して現場実習に参加する気持ちが高まったのではないのでしょうか。各学年の生徒から目標の発表がありました。自分の目標を持ち、しっかりと実習に取り組み自分の将来につなげてほしいと願っています。

今日の給食は人気メニューの塩豚丼でした。しっかりと味の付いた豚がたくさん乗った塩豚丼は、最近の暑さによる疲れも吹き飛ばすようなおいしさでした。おいしさだけでなく、健康にも配慮され、御飯はただの御飯ではなく麦御飯になっており、栄養満点のメニューでした。

けんちん汁は、ごぼうのうま味がとても良く出ていました。里芋とごぼうの相性が抜群だと感じました。子供の頃は、ごぼうはあまり好きな食材ではなかったのですが、今は汁物や煮魚に入っているととてもうれしくなる大好きな食材です。子供たちにとってはどうでしょうか。

キャベツときゅうりの生姜あえは、生姜はそれ程強くなく、しゃきしゃき食感で子供たちもおいしく食べられたと思います。

メロンは甘くてとてもおいしいメロンでした。編み目の付いたメロンは憧れの果物ですね。