

令和6年度おいしい給食 3月第3週【3月17日(月)～3月21日(金)】

<h2>3月17日(月)</h2> 	<p>先週の陽気とは打って変わって、今日は雨が降る肌寒い天気となりました。今週前半はまた寒さが戻ってくるようです。子供たちの中にも、体調を崩している子供もちらほらいるようです。体調管理をしっかりとし、元気に過ごしたいものです。</p> <p>今日の給食は塩豚丼でした。丼物というと、味が濃くてカロリー高めメニューが多いですが、給食の塩豚丼は、あっさり味で食べやすく、隠し味のレモンがとても爽やかな丼物になっていました。バラ肉ではなくもも肉で作りました、と教えていただきましたが、すっきり食べるには、もも肉がとてもおいしかったと思います。</p> <p>ほうれん草としらすのおひたしは、少し甘みも感じられる味付けに、しらすの風味がとても良く合っておいしかったです。しらすは宮城県で水揚げされるものが北限のしらすなどと呼ばれています。地域を盛り上げるためにもたくさん食べて応援したくなりました。</p> <p>さつま芋のみそ汁は、さつま芋のほんのりとした甘味がみそ汁とよく合って、塩豚丼との相性も良かったと思います。</p> <p>いよいよ今年度の学校も、最後の1週間に入りました。おいしい給食を食べて、やり残しがないように頑張りましょう。ごちそうさまでした。</p>
<h2>3月18日(火)</h2> 	<p>今日の午前中は出張で、外出していましたが、学校に戻るとちょうど小学部の児童が、今年1年ありがとうの気持ちを込めた、手作りのカードを配っていました。私も1枚もらいましたが、一生懸命カード作りに取り組んだ子供たちの様子が目に浮かび、とても幸せな気持ちになりました。子供たちは、みんなを幸せにする力を持っているなあと感じます。</p> <p>今日の給食は、今年度最後のパン給食の献立でした。食パンに添えられていたのは、食パンの相棒としてきっと一番人気であろういちごジャムでした。素朴なおいしさは、いつ食べてもどこで食べても間違いのないおいしさです。</p> <p>さわらのチーズパン粉焼きは、こんがりとした焦げ目の付いたパン粉が良いアクセントになっており、チーズの風味が強過ぎなかったのが、さわらのおいしさを味わうことができました。口元に持ってきたときのさわらの香りが最高でした。</p> <p>かぼちゃのスープは、見た目も味もかぼちゃ一色で、ほんのり甘いシチューはとてもおいしかったです。</p> <p>大根サラダは、私はどちらかというと葉物野菜のサラダよりも、このように歯応えの感じられるサラダが好きなので、とてもおいしく頂きました。</p> <p>おいしい給食ごちそうさまでした。</p>
<h2>3月19日(水)</h2> 	<p>今日の給食はかつおフライでした。衣がサクサクで御飯にぴったりのおかずとてもおいしかったです。豚肉とごぼうの煮物は、味付けもちょうど良く、日本食のおいしさを改めて感じられる一品でした。</p> <p>今日もおいしい給食、ごちそうさまでした。</p>
<h2>3月20日(木)</h2> <p>春分の日</p>	
<h2>3月21日(金)</h2> 	<p>今日を終えると来週の月曜日はいよいよ今年度の総まとめの修了式です。午前中には、それに向けた総練習が行われるとともに、各学部の児童生徒により子賞、皆勤賞の贈呈も行われました。1年を振り返って、自分の出来るようになったこと、頑張ったことを実感し、次年度の意欲につなげてほしいと願っています。</p> <p>今日の給食は、みんな大好きポークカレーでした。今日のポークカレーには、じゃが芋がごろごろたくさん入っており食べ応えがありました。少しあっさり目のルーも、給食のカレーならではのとても良いと感じました。</p> <p>かみかみ海藻サラダは、すっきりとした味付けと、食べ応えのある食感で、カレーのお供に最高の一品でした。</p> <p>フルーツヨーグルトは、ヨーグルトに生クリームも混ぜてあり、滑らかで濃厚なヨーグルトでとてもおいしかったです。</p>