

令和6年度おいしい給食 9月第3週【9月16日(月)～9月20日(金)】

9月16日(月)

敬老の日

9月17日(火)



今日は中秋の名月でお月見の日ですね。朝から天気も良く、家族とお月見をする子供たちもいるのかななどと想像していました。今の季節の月は、秋の気候も合わせて、特に美しく見えますね。季節の美しさを感じられる、日本人の感性を大切にしていきたいものです。

今日の給食は、まさに十五夜献立でした。
くり御飯は、餅米も入っており、御飯の食感と、ほんのり甘いくり、そしてそれらを引き立てる、振り掛けられたごま塩が絶妙に絡み合った絶品でした。

いわしの生姜煮は、甘辛く骨まで柔らかく煮詰められ、魚が苦手な子供でもおいしく食べられたのではないかと感じました。

お葛掛けは、優しい味わいで、今日の給食の隠れた主役だと思いました。煮込まれたうーめんがとてもおいしかったです。

キャベツのごまあえも、しゃきしゃき食感で、箸が進むおいしさでした。

そして、枝豆は、塩加減もばっちり。子供たちも楽しく食べられたと思います。

9月18日(水)



小学部の子供たちは、校外へ買い物学習に出掛けているので給食はお休みです。御家庭から頼まれた品物を購入する学習や、レストランでの食事を通して、日常生活におけるマナーやスキルを身に付けてきます。出発を見送りましたが、みんなとても楽しそうに出発していきました。

今日の給食は、キャベツメンチカツでした。とても大きなメンチカツで、ひき肉とキャベツが少ししっかりめの衣に包まれていました。衣に守られた味わいが、一口食べるたびに口の中に広がり、幸せな気分になりました。とてもおいしかったです。

わかめときゅうりの酢の物は、酢がきつなく、酢の物が苦手な子供でも食べやすくなっていました。酢の物は疲労回復にも良いそうなので、最近の寒暖差に疲れた身体にも良いですね。

じゃがいもと小松菜のみそ汁は、小松菜のほんのりとした苦みがとてもおいしいみそ汁でした。

朝夕の寒暖差が大分大きくなってきました。おいしい給食をしっかりと食べて、疲れを吹き飛ばしたいと思います。ごちそうさまでした。

9月19日(木)



今日は久しぶりに青空が広がって、空には秋らしく高い雲が広がっています。子供たちは、気持ち良さそうにグラウンドでの授業に励んでいました。とはいえ、天気は明日からはまた曇り空のようです。晴れているときには、秋の気持ち良い気候を味わいたいものです。

今日の給食は、根菜が多めの献立だったように思います。

一つ目はれんこんサラダ。れんこんのうま味と食感がとても良く、副菜とはいえボリューム感のあるサラダになっていました。二つ目はけんちん汁。たくさんの具材が煮込まれ、ごぼうのだしがとても良く染み出していてとてもおいしいけんちん汁でした。根菜は食物繊維が豊富でおなかの調子を整えてくれます。子供たちもしっかりと食べられたでしょうか。

鳥肉のにらみそ焼きは、豊かなにらの風味と、柔らかい鳥肉がみそ味とよく合い、御飯がよく進む一品でした。

デザートは、宮城県の北浦梨でした。私が今まで勤務した利府町や白石市(蔵王町)も梨の生産が多く、とてもおいしい梨が食べられました。この季節に食べられる梨は、私が好きな果物の一つになっています。今日の梨もとても甘くておいしかったです。地元の旬の味を味わえる給食はとてもすばらしいと感じます。

今日もおいしい給食ありがとうございました。

9月20日(金)



今日は、高等部の3年生が校外学習で仙台方面へ出掛けています。事前の調べ学習から始まり、今日の買い物などの余暇活動についての学習、公共の場でのマナー、金銭処理への対応など、卒業後に必要なスキルを身に付けていく大切な学習の場です。このような学習を通して生徒が日に日に成長していく様子が見られることはとてもうれしいことです。

今日の給食はソース焼きそばでした。以前にも書きましたが、私は麺好きなのでとても楽しみにしていました。焼きそばは、お祭りの屋台などで提供されることも多いですが、いつ、どこで食べてもおいしいメニューの代表格ですね。今日もとてもおいしく頂きました。

焼売は、地元の食材が使われているそうです。スーパーなどにある焼売よりも一回り大きい給食の焼売は、食べ応えもあり、具材の味わいがよく感じられる焼売でした。

卵入りコーンスープは、ほんのりとろみの付いた中華スープでした。同じような中華スープは自宅でもよく作ります。とろみを付けずに簡単に済ませることが多かったのですが、とろみを付けた方がおいしいですね。今度からは面倒くささらず、とろみを付けて給食の味を目指したいと思います。

今日も、デザートはバナナを含めてとてもおいしく頂きました。ごちそうさまでした。