

令和6年度おいしい給食 6月第3週【6月24日(月)～6月28日(金)】

6月24日(月)



東北地方でも遅れていた梅雨入りが発表されました。昨日の日曜日は1日雨模様の天気でしたが、今日は雨は降らず、気温も上がり湿度の高い気候になっています。このような天気のときが、一番熱中症になりやすいそうです。こまめな水分補給を心掛けたいですね。

今日の給食は、宮城の郷土料理中心の献立でした。油ふ井は、卵とじになった油ふが御飯に乗せられています。以前B級グルメを紹介するテレビ番組で紹介されていましたが、私も大好きな郷土料理です。給食の油ふ井もとてもおいしかったです。三つ葉がとても良いアクセントになっていました。

はっと汁は、朝に調理室をのぞくと、調理員さんが生地をこねているところを見ることができました。手作りのはっとはつるつる食感で、ごぼうのだしのよく出たスープと抜群の相性でした。

小松菜のツナあえは、食感の良い、今日の献立ともよく合うサラダになっていました。

桃ゼリーは、ひんやり冷たくて、とてもおいしかったです。

梅雨の時期はテンションが落ち気味になりますが、おいしい給食を食べて乗り切りましょう。

6月25日(火)



じめじめした天気が続いていますが、校長室の窓から外を見ると、各学部の畑の野菜はたくさんの雨で以前よりも元気になっているように見えました。その中のじゃがいもは、今紫色のきれいな花を咲かせています。実はじゃがいもには、花の咲いた後、見た目はミニトマトのような実がなります。残念ながら、この実は毒性があって食べられないそうですが、その中にはちゃんと種があります。種芋から育てるのが通常のじゃがいもですが、この種でもちゃんと育つそうです。驚きですね。

今日の給食にもじゃがいもが使われていました。ミネストローネは、小さく切られた具材の中で、大きめに切られたじゃがいもがとても食べ応えがありました。味付けも、潰したトマトを使った本格的な味付けて、とてもおいしかったです。

ピザトーストも、厚切りの食パンにたくさんの具材とチーズが乗せられた、本格的なトーストで、とろとろのチーズとふわふわのパンが、たまりませんでした。一つ一つ手作りされ、愛情の籠もった絶品メニューで、子供たちが口の周りを赤くしながら頬張る姿が目につきました。

マカロニサラダは、トマト味の献立の中で、口の中をすっきりとさせてくれる爽やかサラダでした。

今日の献立は、今年初めての全て片仮名の洋食献立でした。ごちそうさまでした。

6月26日(水)



今日は、中学部は遠足、高等部は現場実習と外部で教育活動を行っているので、校舎内は小学部の子供たちだけで、いつもより寂しい雰囲気になっています。とはいえ、小学部の子供たちは元気一杯。校長室前には元気な声が響いています。遠足に向かった中学部の生徒も、全員元気に新幹線で出発しました。今頃は仙台市科学館を見学している頃と思います。楽しんで、たくさん勉強してください。

今日の給食の仙台青葉ぎょうざは、仙台雪菜が練り込まれた緑色の皮が特徴のぎょうざです。面白いと思ったのが焼き方でした。ぎょうざの包んで閉じられた部分にほんのりと焼き色が付いており、そこがかりかりしてとてもおいしかったです。給食で提供するために、調理機材を工夫しておいしく作ってくださっているのが分かるおいしいメニューでした。

茎わかめのいため煮は、たくさん竹の子が入っており、茎わかめと竹の子の食感を味わいながら楽しめる一品でした。少し入ったごぼうもとても良いアクセントになっていました。

ズッキーニと鳥肉のスープは、しいたけのだしと、ほんのりこしょう風味の優しいスープでした。ズッキーニなどの夏野菜は、夏バテを防止するカリウムが豊富に含まれており、おいしく元気になれるとてもすばらしい食材だそうです。季節の食材から食について学ぶことは、給食の大切な役割の一つですね。

6月27日(木)



今日の給食はカレーうどん。子供たちも大好きなメニューです。大人にとっては、服にカレーが跳ねないようにとても気を遣うメニューですが、きっと子供たちにはそんなことはあまり関係ないのでしょう。おいしく食べられたようです。

野菜のかき揚げには、なんと5種類もの野菜が使われているそうです。手間の掛かったかき揚げもとてもおいしかったです。

6月28日(金)



今日の給食の、具の野菜がたくさん入った五目煮は、子供たちにとっても好評でした。おいしく頂けたようです。

今日で高等部の現場実習は終了になります。それぞれの生徒が自分の将来に向けて、一生懸命取り組めたようです。高等部の生徒が帰ってくる来週からは、また活気のある学校になるのではないかと思います。

来週からはいよいよ7月です。夏休みまで3週間。元気に乗り切りましょう。