

令和5年度おいしい給食 10月第5週・11月第1週【10月30日(月)～11月3日(金)】

10月30日(月)



本日は、野菜の具がたくさん入ったハヤシライスでした。子どもたちが残さず食べてくれるとうれしいです。ごちそうさまでした。

10月31日(火)



本日のおいしい給食は、ハロウィンメニューでした。かぼちゃのスープは体が温まる優しい味でした。ごちそうさまでした。

11月1日(水)



いよいよ11月となりました。最近朝晩は、めっきり涼しくなっていますが、最近でも日中晴れていると、連日最高気温が20℃を超える陽気となっています。天気予報によれば、仙台では今週金曜日に最高気温が25℃の予想となっていました。25℃を超えて夏日になれば、仙台では観測史上初めてのこととなるそうです。このまま温暖な冬を迎えることが寒さが苦手な私にとってはありがたいのですが、地元の先生方は、カメムシが大量発生している今秋の状況を過去の経験と照らし合わせると、この冬は大雪の降りやすくなる兆候であると分析していました。雪が降るのは仕方がないのですが、通勤時の自家用車の運転に支障がない程度の降雪であってほしいものです。

さて、本日のおいしい給食は中華風メニューでした。今週は、出張等で学校を空けていましたので、給食を食べることができたのは本日のみとなりました。

酢豚の肉を、豚肉に替えて鳥肉にしたメニューである酢鳥は、具材に味がしっかりと絡まっており、とてもおいしかったです。特に鳥肉と、玉ねぎがたっぷり使われていて印象に残りました。

小松菜の中華サラダは、大豆もやしのシャキシャキとした食感がとても良かったです。また、ごま風味のよくきいた中華味のサラダは野菜としっかりとなじんでいておいしかったです。

みそワタンスープは、豚肉の挽き肉から味がしっかりとスープに出ていて深みのある味わいでした。

果物の柿は、ほんのり甘い優しい味わいでした。先日、本当に久しぶりに誤ってしぶがきを食べて苦しんだ経験をしたので少し食べ始めにちゅうちょしましたが、もちろん給食の柿は、おいしい甘柿でした。

本日もおいしい給食ごちそうさまでした!調理員の皆さん、来週からも引き続きどうぞよろしくお願ひします。

11月2日(木)

給食なし(午前授業日)

11月3日(金)

文化の日