

令和4年度 おいしい給食 10月第三週【10月17日(月)～10月21日(金)】

10月17日(月)



今日から現場実習・作業実習が始まりました。高等部の生徒は多くが各事業所で実習に臨んでいます。私は午前中、進路指導主事の先生と一緒に、築館にある医療食料品販売店を訪問し、実習の様子を応援してきました。店長さんの指示をしっかりと聞いて商品ディスプレイに取り組む生徒の姿、とても頼もしく思いました。

さて、今週最初の給食、まずはさけのポイル焼きを紹介します。さけにたまねぎ、にんじん、えのきたけとしめじがホイルにひとつひとつ盛り付けられ、これを加熱した、とても手間の掛かるメニューでした。バターがしっかりと、さけには小骨が全く入っていませんでした。きのこが2種類入っていて、とてもぜいたくに感じられました。たまねぎにしっかりと味がしみこんでいてとてもおいしかったです。

れんこんきんぴら、こちらはれんこん、さつま揚げ、ごぼう、さやえんどうが煎られ、ごまがおいしさをさらに引き出す一品でした。大根の味噌汁は、大根、なす、ねぎ、油揚げがたっぷり入り、心も体も温まる味でした。

そして、アロエヨーグルト。最近、乳製品を食べるとお腹がゴロゴロするので、今日は食べませんでした。小学生くらいの頃から大好物でした。アロエの食感、独特でヨーグルトにとっても良く合いますよね。

今週は、天気予報でも最低気温が2℃、3℃位まで下がる日があるようです。おいしい給食をしっかりと食べて、体調管理に努めていきたいです。ごちそうさまでした！

10月18日(火)



今日は、朝方は曇っていましたが、次第に天気回復してきました。中学部の子供たちは共用バスに乗って栗駒方面に校外学習で出掛けてきました。天気が良くて栗駒山もしっかり眺められたようです。

さて、今日はまずは食パン2枚にいちごジャムを付けておいしくいただきました。パンは個包装されていることもあり、しっとり感が残っていて軟らかく食べやすかったです。

手作り肉だんごは3個でした。全体に少し固めなのですが、ギュッとつまんだ豚肉の味をしっかりと楽しめるメニューでした。調理時は、ひとつひとつの肉だんごを手のひらで丸めてくださったのでしょうか。手間の掛かる一品、しっかりと味わって食べました。

りんごサラダは、りんご、たまねぎ、キャベツ、きゅうりが和えられていました。ドレッシングも良くなじんでいました。ひんやりしゃきとして食感を楽しめるサラダでした。

コーンスープは大盛りで、一番印象的だったのがサイコロ型にカットされたにんじんです。しっかりと火は通っているものの、少し固さもあるにんじんは、甘みを感じるおいしい具材でした。もちろん、とり肉、たまねぎ、とうもろこしなどの味もしっかり楽しみました。

今日の給食を食べていたら、かつてスウェーデンやノルウェーの田舎で食べた肉だんごの事を思い出しました。北欧では、肉だんごを添えられているマッシュポテトやリンゴンベリーのジャムを付けて食べるのです。一見ミスマッチのようですが、これが意外とおいしいのです！パンの日だった本日の給食では洋風メニューを楽しめました。今日もおいしくいただきました。ごちそうさまでした！

10月19日(水)



けんちん汁には秋の味覚の一つである里芋が入っていました。ホクホクで柔らかく、とてもおいしかったです。

千草焼きは彩りがカラフルで、食べるのがもったいない感じでした。

御飯に味付け海苔も相性バッチリでした。

10月20日(木)



今朝の栗原築館観測地点の最低気温は2.1℃と、大分冷え込みました。ただ、日中は日差しのお陰で、穏やかな小春日和となりました。

高等部の生徒たちの、現場実習・校内実習が続いています。昨日は消火器の製造工場に、今日は食品の製造工場にそれぞれ巡回に出掛けました。いずれの職場でも丁寧な受け入れ準備をいただいたので、生徒たちも精一杯仕事に向き合っていました。また、巡回訪問を通して、多くの方々の努力が積み重なることで様々な製品が作られ、運ばれ、販売され消費者の元に届いている事を改めて実感する事ができました。

さて、今日は五目うどんがメインメニューでした。しいたけなどに加え、なるともトッピングされていて大盛りのおいしいうどんでした。自身の食べてきた給食では、ソフト麺が個包装で付いていたメニューは記憶にありますが、本日の給食のように本格的な温かいうどんを食べた記憶はありません。(おいしい自校給食に改めて感謝です。)

そして、手作りかき揚げがうどんを更においしくしてくれました。たまねぎ、にんじん、えんどう豆がサクサクとした仕上がりで揚げられていました。

温かいうどんとは対称的に、ひんやりした一品が、さつまいもサラダでした。彩り鮮やかなサラダは、今日のメニューに広がりを与えるすてきな一品でした。本日もおいしい給食、ごちそうさまでした。

10月21日(金)



栗の入った栗の形をしたコロッケで子供たちが喜びそうですね。

舞茸御飯の炊き方は程よくとてもおいしかったです。

