

令和5年度おいしい給食 1月第4週【1月22日(月)～1月26日(金)】

<p>1月22日(月)</p> 	<p>今週は、全国学校給食週間特別メニューです。今日は、お隣の登米市特産品の油ふを使った油ふ丼でした。甘塩っぱいつゆが御飯に合い子どもたちが好きそうな味付けです。おいしく頂きました。ごちそうさまでした。</p>
<p>1月23日(火)</p> 	<p>昨日からの雨が上がり、曇天の一日となっています。今朝の冷え込みはさほどではなかったのですが、気象情報によれば、この後、この冬一番の寒気の流入があるとのこと。校内では、新型コロナウイルス感染症に感染している生徒もいますので、インフルエンザも含めて、感染症の予防、拡大防止に力を入れていかなければなりません。感染している生徒、御家庭の皆様の一日も早い回復をお祈りいたします。</p> <p>さて、いよいよ本校にも、米大リーグで活躍する大谷翔平選手が全国の小学校、小学部設置校に寄贈してくれた「大谷グローブ」が届きました。子どもたちにお披露目して、実際に使っていけるよう先生方と活用場面を考えていきたいと思えます。子どもたちに夢を与え続ける大谷選手に感謝すると共に、今後の活躍を心より願っています。</p> <p>さて、本日は火曜日ですのでパン給食の日です。昨日から「全国学校給食週間特別メニュー～みやぎの食材を味わう～」にちなんだメニューが続きますが、今日も地元の食材が生かされたメニューが登場しました。米粉パンは、宮城県産米「ひとめぼれ」が材料として用いられていました。食べ始めはパサパサしているように感じたのですが、すぐに小麦粉だけで作られているパンとは味、風味が違いました。とてもおいしかったです。鳥肉のトマト煮は、味付けも良く、柔らかい肉を楽しむことができました。ほどよく脂身もあり、とてもジューシーな味わいでした。豆豆サラダは、大豆、枝豆、とうもろこしが色とりどりで美しい一品でした。スプーンですくって頂きました。栗原産野菜のポトフでは、白菜、大根が地元の栗原産だったそうです。大根、にんじんが厚めのいちょう切りだったので、野菜そのものの味や食感をしっかりと楽しむことができました。本日もおいしい給食を楽しみました。調理員の皆さん、ありがとうございました。</p>
<p>1月24日(水)</p> 	<p>朝から雪が降り始め校庭は真っ白になりました。降雪状況から、お昼休みの外遊びは難しそうです。</p> <p>本日は高等部教室前の揮ごうした書き初め作品を紹介します。一人一人が個性豊かな作品を書き上げていました。「新年」、「たつ」、「笑顔」、「笑う」、「元気」、「幸運」、「前進」、「平和」、「挑戦」といった年頭に掲げたい思い。「仲間」、「友情」、「愛」といった絆の大切さを記したもの。「勉強」、「進路」、「運動」、「究」などは学生らしいチョイスですね。「花」、「旅愁」、「夜桜」とはロマンチックですね。「創作」、「表現」、「明朗快活」、「ネス」といった言葉を選んだ人もいました。どの作品もとても素晴らしいです。</p> <p>さて、本日のおいしい給食も、私たちの郷土・宮城県ゆかりの品々が登場しました。海の幸あり、山の幸ありのぜいたくなメニューが並んでいます。熊本県玉名市で作られた味付けのりは、温かい御飯との相性抜群でした。鯨のオーロラソースあえでは、鯨の肉を味わうことができました。子どもたちは普段あまり食べていないかもしれませんが、味付けもとても良く、とてもおいしいメニューでした。三陸産海藻サラダでは、わかめと茎わかめのしっかりとした食感を楽しむことができました。芋煮汁は、地元産の食材もふんだんに使われていて大変おいしかったです。雪景色を眺めながらのあつあつの汁物を頂き、身体も心も温まりました。本日もおいしい給食ごちそうさまでした！</p>
<p>1月25日(木)</p> 	<p>金成では昨晩からしんと降った雪が、今朝までに20cmほど積りました。学校では朝から先生方が除雪作業に取り組んで、通学バスや来校者を迎える準備をしてくださりました。天気も良くなってきたので、小学部の子どもたちは、午前中には元気に校庭に出て、そり遊びや雪合戦など、思い思いの雪遊びを楽しんでいました。</p> <p>さて、本日のおいしい給食では昨日に引き続き本県沿岸地域ゆかりの食材が登場しました。</p> <p>気仙沼産フカフカだんごスープでは、気仙沼産のさめ(ふか)が入った肉だんごがスープに入っていました。木目の細かい舌触りでおいしい肉だんごでした。春雨も食べられてうれしかったです。</p> <p>ビビンバには麦御飯が使われていました。具材を辛みそ共々混ぜ合わせておいしく頂きました。</p> <p>デザートはフルーツ杏仁でした。パイナップル、桃、みかんの味を楽しむことができました。果物の酸味と杏仁豆腐の甘みが調和したさっぱりとした味わいで今日のメニューを締めくくるにふさわしいおいしい一品でした。</p> <p>本日もおいしい給食を楽しみことができました。ごちそうさまでした！</p>
<p>1月26日(金)</p> 	<p>昨日は下校前の時間帯に、子どもたちが栄養教諭、調理員の皆さんに対する御礼の気持ちを伝える「給食感謝の会」が実施されました。私は出張があり参加できませんでしたが、調理員さんからも調理の過程をプレゼンテーションソフトを用いて説明いただくなど、心温まる交流の機会となったようです。食堂前には、子どもたち一人一人からの感謝の気持ちが添えられたメッセージが模造紙にきれいにレイアウトされ展示されていました。調理員の皆さん、私からも、いつもおいしい給食を調理していただき本当にありがとうございます。</p> <p>さて、本日のおいしい給食は和食メニューでした。今日の御飯は今年で生誕60年になるブランド米のササニシキでした。粘り気が少なくあっさりした、食べ飽きることのないおいしい御飯でした。さばのねぎみそ焼きは、小骨もなく味付けも子どもたちが喜びそうな一品でした。地元産の食材を用いた伊豆沼産れんこんきんぴらは、れんこん、にんじん、ごぼうといった野菜の食材のシャキシャキとした食感を楽しむことができました。せりと油ふのみそ汁は、具たくさんで栄養満点の一品でした。せりの香りを楽しめて大満足でした。デザートも地場産品、宮城県産いちごでした。甘みの強いフレッシュな味わいを楽しむことができました。今週もおいしい給食ごちそうさまでした！</p>