

令和6年度おいしい給食 4月第3週【4月15日(月)～4月19日(金)】

4月15日(月)



週末の穏やかな天気、学校周辺は一気に春の装いとなってきました。グラウンドの桜は今が満開、校長室から見える花壇の色とりどりのチューリップも一気に開花が進みました。子供たちも降り注ぐ日差しの下で、元気に学習活動に取り組んでいました。

検食の際、栄養教諭の先生からメニューの説明を受けるのですが、「今日は月曜日なのでテンションが上がるメニューにしてみました。」と説明してもらいました。給食を頂いた子供たち、テンションは上がったでしょうか？

ビビンバの「ビビン」は混ぜると言う意味があるそうで、本当はよく混ぜて頂くのが正しい食べ方です。ただ、私は混ぜないで、食材それぞれの食味を味わって食べるのが好きです。今日のビビンバもそのように頂きましたが、ちょっと濃いめの味付けが麦御飯によく合い、とてもおいしく頂きました。

豆乳坦々スープは、食べた後にほんのりピリッとする味付けで、豆乳の優しい味と合わさってとてもおいしかったです。フルーツ杏仁は、フルーツもたっぷり、最高の食後のデザートでした。

みなさん、今日の給食で上がったテンションで、1週間元気に頑張りましょう。今日もおいしい給食、ありがとうございました。

4月16日(火)



学校では、年度始めということで各種検診が連日行われています。今日は歯科検診があったようです。校長室の斜め向かいが保健室となっていますので、検診に臨む子供たちの声が校長室にも聞こえてきますが、今日の検診では泣いてしまった児童もいたようです。子供たちにとって、自分自身の身体のことを知る大切な機会であり、加えて大切な学びにもつながる重要な機会です。しっかり頑張りましょう。

今日の給食は、今年度初めてのパンの日でした。米粉フォカッチャは、米粉の香りともちもち感がすばらしく、おかずを乗せて食べてもそのまま食べてもどちらもおいしい絶品の一品でした。

ドライカレーは、米粉フォカッチャとの相性も抜群で、どんどん食が進みました。半分はそのまま、半分はフォカッチャに載せて食べましたが、子供たちはどのように食べるのかと想像を巡らせながら頂きました。

カラフルサラダとポトフは、どちらも野菜がたくさん、うま味たっぷりのメニューでした。カラフルサラダはパプリカの赤やブロッコリーの緑などの見た目の鮮やかさに加えて、野菜の食感も味わえる、2度おいしいメニューでした。

デザートのいちごは宮城県産のいちごです。学校の向かいでもいちごを栽培しているようです。機会があったら購入してみたいですね。今日もおなかいっぱい、幸せな気分になりました。ごちそうさまでした。

4月17日(水)



今朝の学校周辺は雨模様でした。予定では運動会に向けたグラウンド整備が計画されていましたが、この雨で延期になりました。小学部のホールでは、運動会の演目の準備でしょうか、楽しそうにカラフルな幕を使って活動していました。運動会は1か月先の行事ですが、少しずつ学習活動に運動会の練習が入ってきたようです。

今日の給食は和食メニューでした。単身赴任で一人暮らしをしていると、なかなか和食を食べることがないのでとてもおいしく頂きました。

鯖のおろし揚げ煮は甘い味付けが大根おろしとも良くなじみ、魚が苦手な子供もおいしく頂けたのではないのでしょうか。

五目きんぴらには竹の子が入っており、旬を感じる一品でした。竹の子が入ったきんぴらはあまり食べる機会がありませんでしたがとてもおいしかったです。

キャベツと厚揚げのみそ汁は、具もたくさん食べ応えがありました。厚揚げもたくさん入っており、厚揚げ好きにはたまらないおいしさでした。

しっかりした和食を食べると、和食はバランスの取れたすばらしい食事であることが改めて実感できました。

おいしい給食をいつもありがとうございます。

4月18日(木)



今日は交通安全教室が行われました。二人のお巡りさんが体育館に入ると、小学部からは「かっこいい。」の歓声が上がっていました。いつの時代も、お巡りさんは皆の憧れの存在ですね。横断歩道の渡り方、自転車の点検の合い言葉、「ぶたはしゃべる」などたくさんのお話を学びました。学んだ事をしっかり身に付けて交通安全を実践しましょう。

今日の給食は、麺の日でした。子供たちも麺は大好きなメニューです。スパゲティナポリタンは、洋食屋さんでこれを食べるとそのお店の味が分かるという人もいます。給食のスパゲティは、まさに王道のスパゲティナポリタンで、本校の給食のおいしさが分かる一品でした。

かぼちゃサラダはほんのり味をえるかぼちゃの甘味と、きれいな黄色が見た目にも鮮やかで、スパゲティナポリタンの赤と合わさって、それぞれの味と見た目を引き立てていました。

野菜スープは野菜のうま味たっぷりの優しい味わいのおいしいスープでした。

デザートにヨーグルトも付いた今日の献立には、子供たちも大喜びだったのではないのでしょうか。ごちそうさまでした。

4月19日(金)



今日は金曜日ですので、通常ならば明日はお休みで子供たちも先生方もホッと一息となるところです。ところが、今週は明日授業参観が計画されていますので、もう一頑張りが必要です。廊下を歩く高等部の生徒から「疲れた。」の声も聞こえましたが、もうひと頑張り。明日御来校いただく保護者の皆様に、元気に学習に取り組む姿を見せられるように頑張りましょう。

今日の給食は、「宮城県の郷土料理を味わおう」がテーマの給食でした。宮城県には地域に根付いたおいしい食べ物がたくさんあります。給食をきっかけに地域のおいしい物に興味を持ち、地域について調べるきっかけになると良いですね。

今日の主役ははっと汁。はっとは登米地方の郷土料理です。給食のはっと汁は油ふもたくさん入っており、子供たちも自分の住む地域の食べ物を味わえて幸せだったのではないのでしょうか。

さけのみそマヨネーズ焼きは、マヨネーズとみその風味が、さけのおいしさをとても良く引き立てていました。ちなみにさけ(銀鮭)の養殖は宮城県が日本一です。

切り干し大根の煮物は、切り干し大根の食感が他の料理ともよく合い、とてもおいしかったです。

今日の給食は、宮城県民であることの幸せを感じられる給食でした。ごちそうさまでした。