

## 令和4年度おいしい給食 2月第2週【2月6日(月)～2月10日(金)】

2月6日(月)



暦の上では、立春を迎え日中の時間も徐々に延びてはいますが、まだまだ寒さも厳しい日が続きます。週末を挟むと、廊下などの校舎内は更にひんやりと感じられます。子どもたちにはおいしい給食をしっかり食べて、風邪や感染症を予防して、万一感染しても病気に負けない体力を付けてほしいと思います。

和食メニューの今日の御飯はぶた井(麦御飯)でした。たまねぎ、にんじん、小ネギ、それにたっぷりの豚肉が具材として麦御飯にトッピングされていました。また、具材の味が十分に濃縮されている汁が御飯にも染み込んでいたので、本当においしかったです。つぼみ菜のごま和えは、つぼみ菜と、キャベツ、にんじんがごまで和えられていて、野菜の歯応えもしっかり楽しめる一品でした。つぼみ菜は、平成生まれの比較的新しい品種の野菜で、1～3月が旬になるそうです。意外に歴史の浅い野菜である事を初めて知りました、おくずかけでは、ごぼう、大根、しいたけ、ねぎ、じゃがいもが入った汁物で、これに、うーめんが入っていました。ごぼうとしいたけのおいしさが特に印象的でした。日本の食文化の特徴の一つに、麺の種類が多い事が挙げられると思います。うーめんは、控えめで優しい味の汁にとても良く合うおいしい麺だと思いますが、故郷の愛知県では食べた事がありませんでした。愛知県では、立ち食いできしめんを食べるとか、太い麺をみそ煮込みにして食べるといった食文化がありましたし、お隣の三重県では伊勢うどんなども、おいしい麺だと思います。そしてデザートはりんごでした。今日頂いたりんごは、酸味より甘みが強く、食感も固過ぎず柔らか過ぎずの食べやすかったです。

明日は高等部入試のスケジュールの関係で児童生徒は登校しない日となりますが、今週もどうぞよろしくお願いいたします。本日もおいしい給食、ごちそうさまでした。

2月7日(火)

休業日

(高等部入試スケジュール調整日)

2月8日(水)



今朝のバスのお迎えでは、バス乗降場に設置されている温度計では気温が3℃くらいでした。このところの寒さに比べると、幾分過ごしやすい一日のスタートとなりました。

おいしい給食、今日の御飯は、ひじきのりを付けていただきました。ジャムやマーガリンのように個包装されたひじきのりには、製造企業名は記されていたものの製造地の記載はなく少し残念でした。(どこの海で育ちどこで加工されたかを知ることができると、思いを巡らせて食べることが出来ますよね。)ちくさ焼きは、たっぷりの卵、鳥肉を使い、具材にパプリカ、たまねぎ、干しいたけ、枝豆が入った深い味わいで栄養満点の一品でした。マカロニサラダはマカロニに、キャベツ、きゅうり、にんじん、とうもろこしが彩りと味を添えるおいしいサラダでした。特に、キャベツの味わいが印象的でした。キャベツは細長く刻まれたまま、他の具材やマヨネーズと和えられていたこともあり、とても存在感を感じました。おでんには、だしとしての役割も大きかったであろう昆布を始め、こんにゃく、大根、ちくわ、がんもどき、さつま揚げがたっぷり入っていました。さつま揚げは、にんじんの形や色に模してあったので子どもたちは大喜びだったと思います。おでんのスープの優しい味や温かさもしっかり楽しむことができました。

本日も、おなかも心も大満足のおいしい給食ありがとうございました。

2月9日(木)



私のアパートがある栗原市東部では、今朝明るくなった頃は晴れていました。しかし、朝の用意をしている間に雪が降り出し、次にカーテンを開けて外の様子を見たらうっすらと雪が積もり始めていました。古川や鳴子付近から通勤している先生方は、長靴を履いて雪かきをしてから学校に向かったそうです。また、比較的近い距離にある地区間で、雪の降り方や積もり方にも大きな違いがあることも興味深いです。

さて、本日は和食メニューを楽しむ給食でした。きすとかぼちゃの天ぷら、学校の給食で天ぷらを楽しめるのはうれしいことです。きすの天ぷらは、表面はサクサク、白身の中身はしっとりしていて本当においしかったです。もちろん、かぼちゃの天ぷらも味がしっかりしていておいしかったです。ひじきの炒り煮で用いられている具材のひじきは、海藻の仲間鉄分やカルシウムが豊富に含まれているので成長期の子どもたちには大変有り難い食材です。ひじきはつくづく思うに、大豆との相性が本当に良いですね。じゃがいものみそ汁、メニューを見ると寂しい感じがしますが、実はじゃがいもの他に、豆腐、たまねぎ、小松菜がたっぷり入っていてぜいたくな一品でした。それに、凍み豆腐まで入っていました！

今日もおいしい給食を食べて、幸せな気持ちになりました。ごちそうさまでした。

2月10日(金)



今日は、午後から本州南岸を進む低気圧の影響で、夕方から東北地方の太平洋側でも大雪の恐れがあるようです。朝からの曇天、いつ降り出すのか心配です。子どもたちの下校時には、まだ降り出さない事を願っています。

今週最後のおいしい給食は和食メニューでした。さばのみそ煮は、火の通り具合も絶妙で、さばのジューシーな味わいを楽しむことができました。みそ味も甘すぎず辛すぎず、さばのおいしさをしっかりと引き出してくれていました。さばは小骨も無かったので子どもたちも食べやすいことでしょう。大根と鳥肉の煮物は、鳥肉、にんじん、大根、干しいたけ、さやいんげん、こんにゃくのそれぞれの具材がとても大きかったのでどの味もしっかりと楽しむ事ができました。しいたけは、干す事によって味がしっかり出てくるのが魅力だと改めて感じました。まめ麩のみそ汁は、白菜と油揚げのおいしさが印象的でした。また、表面に浮かぶ丸い麩もかわいらしくて大好きです。最後に、ミルメーク(コーヒー味)とは牛乳に加えてコーヒー味を楽しむ一品でした。私の知らない献立でしたが、今日初めてミルメークを味わいました。

全国的に広い範囲での週末の雪の予報です。被害が少ないようお願いしつつ、今週もおいしい給食に感謝したいと思います。ありがとうございました。