

令和6年度おいしい給食 9月第1週【9月2日(月)～9月6日(金)】

9月2日(月)



今日から学校には2名の教育実習生が来ています。午前中に少し話をする時間があったのですが、知識をしっかりと身に付け、将来に向けての準備を着々と進めている様子が見て取れとても頼もしく思いました。座学では見えないことをたくさん学んで、将来に生かしてほしいと願っています。

今日の給食のデザートは、なんとシャインマスカットでした。我が家では、毎年ぶどう狩りに行きますが、給食でシャインマスカットを食べられるとは思いませんでした。子供たちも大喜びだったのではないのでしょうか。

チャーハンも、御飯の一粒一粒がとてもおいしい卵チャーハンでした。給食の御飯はチャーハンに限らず、米の一粒一粒がとてもおいしい御飯だと感じています。大きい釜で炊いているからでしょうか。今度調理員さんに聞いてみたいと思っています。

揚げぎょうざもこれまでも何回か給食のメニューになっていますが、間違いの無いおいしさです。

ビーフンスープは浮かんだズッキーニとニラの風味がアクセントの、チャーハンとよく合うスープになっていました。つるつるした食感は、暑い時期にもおいしく頂けて良いですね。

9月3日(火)



今朝のニュースによると、今年の夏は昨年を引き続き、今までで一番暑い夏だったそうです。体感的にも年々暑さが厳しくなっている実感があったので、なるほどと思いました。最近の天気は、「今まで経験したことのない」とか「これまでで一番の」という言葉が付くことが多くなっているように思います。気を付けないといけませんね。

今日は火曜日なのでパン給食の日でした。今日のパンはバターロールパン。名前から想像される、小さなロールパンではなく、手のひらくらいの大きなふわふわのパンでとてもおいしかったです。

鳥肉のアップルソース掛けは、りんごの酸味がほどよく全体を引き締めており、ほんのり甘くとても食べ応えがありました。

ポテトのチーズ煮は、じゃがいものゆで加減が絶妙で、硬過ぎず柔らか過ぎず、ベーコンのうま味も合わさって、最高の一品でした。

イタリアン卵スープは、ほどよい大きさに切られたトマトの酸味がとても良いアクセントになっており、ふわふわの卵との相性がとても良かったと感じました。

今日もおいしい給食を頂いて、午後の仕事も頑張れそうです。ありがとうございました。

9月4日(水)



ししゃもフライはほどよい味付けて、とてもおいしく頂きました。

ひじきの煎り煮は、日本食の良さが感じられてとてもおいしい一品でした。

和食の献立は、ホッとする良さがあると感じます。

9月5日(木)



今週に入って、朝夕の気温が少し秋めいてきたように感じます。少し前までは、タオルケットを掛けただけでも寝苦しかったのが、ここ数日はとても快適に睡眠を取ることができています。とはいえ、日中はまだまだ30度超えの気温が続いています。体調を崩すことのないように、おいしい給食を食べて乗り切りたいものです。

今日の給食は中華料理献立でした。マーボー豆腐は、竹の子やひき肉などの具材がたっぷりて、御飯との相性もぴったりなメニューでした。

ワンタンスープは、野菜がたくさん入っており、中でもほどよく入ったにらがとても良い香りをスープに添えており、食べ応えのあるおいしいスープになっていました。

ズッキーニサラダは、献立表に、「きゅうりとズッキーニが入っていますが違いが分かるかな」とコメントしてありましたが、どちらもしゃきしゃきで、食感だけでは区別ができませんでした。どちらも今の季節、とてもおいしい野菜の一つですね。

デザートのオレンジは、とても甘くておいしいオレンジでした。

今日もおいしい給食を頂きました。ありがとうございました。

9月6日(金)



今日は、中学部のプール納めでした。今年の暑い夏を通して子供たちの元気な声が響いていたプールでの学習も、いよいよ終わりが近づいてきました。今年は屋根の開閉に少し不具合が出た学校のプールですが、しっかり修繕して来年の学習に備えていきます。

今日の給食のメニューは松風焼きでした。初めて名前を聞いた料理だったので少し調べてみると、おせち料理などにも入っている、表面にけしの実などを振って焼き上げた料理でした。片面のみに実を振って焼いた様子から「正直に生きる」という縁起物だそうです。確かに、おせち料理で食べていた記憶がよみがえりました。給食の松風焼きは、表面にごまを振って焼き上げられており、とても良い食感の松風焼きでした。

キャベツのゆかりあえは、ほんのりゆかりの風味と、キャベツのしゃきしゃき感がたまらない一品でした。

厚揚げのみそ汁は、厚揚げの食べ応え満点の、ボリューム感のあるみそ汁でした。厚揚げは、焼いても、汁物に入れてもとてもおいしい大好きな食材の一つです。焼いて七味としょう油を掛けて食べるのも私は大好きです。

デザートのヨーグルトは、優しい甘さでカルシウムたっぷりの、身体が強くなるデザートです。子供たちはしっかりと食べられたでしょうか。

給食は、バランスが良い献立だなと頂いても感じます。工夫していただきありがとうございます。