

令和6年度おいしい給食 4月第5週・5月第1週【4月29日(月)～5月3日(金)】

4月29日(月)

昭和の日

4月30日(火)



ゴールデンウィークの前半が終わり、学校では連休の谷間だったことから朝はやや落ち着かない児童生徒も見られたようです。それでも授業が始まれば、子供たちはいつもどおり元気一杯。昼休み明けには運動会の練習では高等部の生徒の迫力ある走り、元気な笑い声が響き渡っていました。

4月最後の給食は、パンの日のメニューでした。

バターロールパンは、イメージしていた食卓ロールとは違った一つ一つがとても大きなロールパンで、ほんのり甘い味わいと、ふわふわの食感が、他のメニューとよく合いとてもおいしいパンでした。

春野菜のシチューは、春キャベツとアスパラガスが入ったシチューで、シチュー全体にアスパラガスの風味が溶け込んだ、春の味わい豊かなおいしい一品でした。シチューとアスパラガスがこんなにも相性が良いのは新発見でした。

花野菜のサラダは、ブロッコリーの緑、パプリカの赤と黄色、カリフラワーの白など、目にも鮮やかなお花畑のようなサラダでした。野菜の苦手な子供もおいしく頂けたと思います。

ツナとチーズのオムレツはボリューム満点の、とても食べ応えのあるオムレツでした。

デザートはキウイフルーツは、しっかりと熟した酸味のほとんどないとても甘いキウイフルーツでした。

5月1日(水)



5月に入りました。学校では、5月末に運動会という大きな行事があります。行事を節目に見通しを持って学習に取り組むことは、子供たちの学習にとってとても大切なことだと思います。満足感を持って行事を終え、それが子供たちの大きな成長につながるように、日々の教育活動に取り組んで参ります。

今日の給食は、一足早くこどもの日メニューでした。

竹の子御飯はもち米も半分混ざっており、御飯のもちもちさと竹の子のシャキシャキ感が一体となった、おいしい炊き込み御飯でした。竹の子は1日に30cmも成長するそうです。この御飯を食べて、大きく成長してほしいと思います。

豆腐のすまし汁は、花を型取ったふがたくさん浮かんだ見た目も華やかなすまし汁でした。華やかな見た目に子供たちのテンションも上がったのではないのでしょうか。

鳥肉のレモン煮は、唐揚げとは一味違い、レモンの爽やかさが鳥肉を引き立て、さっぱりとおいしく頂くことができました。甘酸っぱい味付けは、子供たちは大好きな味付けだと思います。もう一品の小松菜のあえ物と、このレモン煮は最高の相性だと感じました。

最後にデザートには甘夏ゼリーまで添えられた今日の給食は、子供たちの大好きな物がたくさんそろえられたぜいたくな給食でした。

おいしい給食、今日もありがとうございました。

5月2日(木)

給食はお休みでした。

5月3日(金)

憲法記念日