

# 令和4年度おいしい給食 11月第三週【11月14日(月)～11月18日(金)】

11月14日(月)



相変わらず新型コロナウイルス感染症の感染者数が増加傾向にあり、日本では、日々の感染者数の推移を示したグラフが第8波のピークを作りそうな勢いです。寒くなってくる時期ですので、感染症対策をしっかり取り、体調を崩さないよう気を配りたいものです。

さて、今週は「金成やさしいウィーク」と銘打たれ、地元の食材が献立に並びます。今日の給食は宮城県産の養殖さけ、本校高等部園芸班が育てた大根と白菜などが使われていました。宮城県産銀鮭フライは小骨もなく、御飯の進むメニューでした。養殖されているのは南三陸、リアス海岸沿岸辺りなのでしょうか？ 金成白菜の浅漬け、食材が新鮮でおいしいです。白菜、かぶ、にんじん、昆布と様々な味を楽しめました。金成大根のおでん、主役の大根を中心に味がしっかり染みっていました。しっかり時間を掛けて煮込んでくださったそうです。ちくわ、がんもどき、さつま揚げと練り製品も充実しており、色合いも鮮やかでした。こんにやくには表面に格子状の切れ込みを施し、味を染みやすくしたくさっていただきました。りんごは栗原市高清水地区のりんごだそうです。前回給食でいただいたりんごより柔らかめの果肉で、酸味も控えめでした。

今週の給食も、楽しみにしています。ごちそうさまでした！

11月15日(火)



本日は、朝方は氷点下まで気温が下がりました。通勤時には曇っていたのですが次第に日差しが出て、昼には穏やかな陽気となりました。

さて、今日は火曜日ですのでパン給食の日です。食パンは、とてもしっとりしていて、耳まで柔らかいソフトな食感でした。いちごジャムを付けて二つにおり、2枚ともおいしくいただきました。「金成やさしいウィーク」の本日も高等部園芸班の皆さんが育てた野菜が登場しました。そのメニューが「金成ポテトとウインナーのチーズ焼き」です。本校で育てたじゃがいもが、ウインナー、たまねぎなどとトマトソースで味付けされ、チーズにパセリを振り掛けられ、見事に味を調えられていました。このメニューは子どもたちも大好評のことと思います。フレンチサラダは、カリフラワー、ブロッコリ、にんじん、とうもろこしと、彩りの豊かな一品でした。チキンボールスープは、スープがとにかくおいしかったです。優しい味わいの中にスパイスの香りがほのかにして、表面に浮かんだパセリも味を引き立ててくれていました。チキンボールはもちろん、キャベツ、しめじと具もスープの味によくマッチしていて心もお腹も温まる一品でした。

本日もおいしい給食、ありがとうございました。

11月16日(水)



栗駒山には雪の白さがずいぶん目立つようになりましたが、日中は日が差して穏やかな陽気となりました。金成やさしいウィーク3日目、本日も朝の放送で給食の紹介アナウンスが流れていました。

さて、本日のメニューでは、本校高等部の育てた「ねぎ」、「白菜」、「大根」が食材として提供されていました。ぶりのねぎみそ焼きでは、小さく刻まれたねぎがみそだれのおいしさを引き立てていました。万遍なく火の通った柔らかいぶりを楽しめました。ほうれん草のツナあえは、ツナの味がもやし、ほうれん草、にんじんのうまさを引き出しており、ドレッシングに含まれていたごまの風味も食欲をそそりました。金成野菜の芋煮汁は、大根も白菜も、里芋も柔らかく、口に含むととろけるような食感を楽しめました。ぶた肉から染み出した油がよく出ていたので、お汁の味もまろやかで本当においしかったです。バナナもちょうど熟れ頃の、甘くておいしいデザートでした。

寒さを感じるこの季節にぴったりのおいしい和食を準備してくださり、ありがとうございました。

11月17日(木)



今日は、午前中にあさってが本番となる学校祭の総練習がありました。どの学部のステージも、児童生徒が豊かな個性を發揮していて、感動しました。小学部の東北地方のお祭りでは花笠音頭が印象的でした。中学部の発表では楽しそうなダンスと筋トレの力技を楽しめました。高等部ではハンドベルの演奏がすばらしく、涙が流れそうでした。先生方の情熱が、子どもたちに伝わっているからこそ作り上げることでできたパフォーマンスだったと思います。あさっての本番でも、保護者の皆様が感動する発表となると確信しています。

さて、本日の金成やさしいウィークメニューは、本校で収穫したさつま芋を使った「金成さつまいもの大学芋」でした。砂糖をみそに加えて煮込んださつま芋にごまが振り掛けられたオーソドックスな大学芋、出来たてでホクホクした甘い味を楽しめました。今まで食べた大学芋の中で一番おいしかったです！焼きそばも、もやし、キャベツ、人参、たまねぎ、ピーマンと具材もたっぷり入っておいしい一品でした。みそワタンスープも白菜にしっかり味が染み込んで、ひき肉ととうもろこしもたっぷり入っていた事がうれしかったです。デザートのみかんも味がしっかりしていて内皮も薄く食べやすい、大当たりのみかんでした。

本日もおいしい給食でした。子どもたちも大喜びだと思えます。ごちそうさまでした。

11月18日(金)



早朝の最低気温は氷点下3℃を下回り、アパートでもエアコンの効かない部屋ではスリッパを履かないとつらい季節となりました。ただ、お昼には日が差して、風もなく穏やかな陽気となっています。

今日の給食は「学校祭応援メニュー」で「金成やさしいウィーク」の最終日でもあります。今日は高等部園芸班の皆さんが育てた大根がふんだんに使われていました。

まずは「金成だいこんっ葉」の御飯は大根の葉、にんじんが細かく刻まれて御飯に入った混ぜ御飯でした。ほんのりお焦げ御飯の香りがして、食欲をかき立てていました。ヒレカツはミニトマトと一緒に盛り付けられていました。カツは表面がパリッとしていて、中は柔らかくおいしい栗原産ぶた肉でした。ミニトマトはとても味が濃くて、今の時期ではなかなか味わえないおいしさでした。金成大根のみそ汁は、白菜と大根が特にたくさん入っていました。薄味で、優しい味わいでした。(私はうす味が好きです。)

おいしい給食、ごちそうさまでした。明日の学校祭では、子どもたちの生き生きしたパフォーマンスが楽しみです。お家の方も喜んでくださると思います。明日も穏やかな陽気となりますように。