

令和5年度おいしい給食 9月第4週【9月18日(月)～9月22日(金)】

<p>9月18日(月)</p> <p>敬老の日</p>	
<p>9月19日(火)</p> 	<p>今日は避難訓練がありました。この後、慌ただしく給食の時間となりました。給食の献立に納豆が久々に登場しました。おいしく頂きました。納豆が大好きなので、個人的には週1回くらいの割合であっても良いと思います。ごちそうさまでした!</p>
<p>9月20日(水)</p> 	<p>今日は午前中に「障害者雇用プラスワン事業 学校見学会」が実施され、県内企業・栗原市役所より11名の方が来校されました。障害者雇用についての理解を深めていただく機会として開催されている会です。見学会では初めに会議室でプレゼンテーション資料を用いて全体説明を行い、その後校内の学習活動を見学していただきました。主に高等部の作業学習の様子を見学してもらったのですが、畑での枝豆収穫の実習の際に、日が陰り暑さが気にならない日和となったことが何よりでした。こうした行事が、地域事業所の障害者雇用理解の更なる進化につながる事を願ってやみません。現場実習等でお世話になっている栗原市内の事業者さんはもちろんのこと、遠くは、名取市、仙台市、塩竈市から参加いただいた事業者さんもありました。御参加いただいた御担当の皆様、本日は本当にありがとうございました。</p> <p>さて、本日のおいしい給食は中華風メニューでした。</p> <p>チャーハンには、小えび、にんじん、グリーンピース、卵等々、具材の華やかな彩りが食欲をそそる、優しい味付けの一品でした。子どもたちが喜んで食べる姿が目につかびます。揚げぎょうざの甘酢あん掛けは、大崎市田尻にある福祉施設で手作りされたおいしいぎょうざでした。あん掛けの味もぎょうざとの相性はぴったりで、もっと頂きたくなるおいしさでした。</p> <p>ビーフンスープには、きくらげ、エリンギ、竹の子、ニラ、豚肉が、主役のビーフンとともにふんだんに使われた栄養満点の一品でした。これらの具材の中でも、エリンギと竹の子が同じようなサイズの短冊形だったので、予想して、当たったかどうかを確かめながら楽しく頂きました。デザートにはみずみずしいオレンジ2切れが付きまして。</p> <p>本日もおいしい給食を楽しめました。楽しい昼食のお陰で午後の仕事も頑張れそうです。調理員の皆さんありがとうございます!</p>
<p>9月21日(木)</p> 	<p>昨晚からの雨が、降ったり、やんだりの1日となっています。徐々に暑さから解放され、ホッとしています。天気予報によると、今週末には大陸からの冷たい気団が東日本まで届きそうで、栗原市では最低気温が10℃位まで下がる見込みです。秋がぐっと近づいてきているようですので、皆さんくれぐれも体調管理には気を付けてください。</p> <p>今日は、高等部2年生だけは調理実習ですので、給食ではなく自分たちで作った料理が昼食になります。検食前に調理室の様子を見に行ったら、扉を開けた途端に、食欲をそそる芋煮の香りが部屋中に立ち込めているのが分かりました。豚肉とみそを使った、いわゆる「宮城県風芋煮」を大きな鍋で作っていました。また、炊きたての御飯でおいしそうなお握りを握っている生徒もいました。皆、黙々と調理していました。</p> <p>さて、本日のおいしい給食は、洋風メニューでした。スパゲティナポリタンは子どもたちに人気のメニューです。私は、このメニューの日に度々ワイシャツに染みを作ってきました。先週末に自宅に戻った際も、妻がシャツの染みを見つけて、気を付けて食べるよう注意喚起されたところです。ボリューム満点でしたので、前半は集中して食べていましたものの後半は集中力が欠けてきてしまいました。染みができていないことを祈るばかりです。今日のナポリタンもとてもおいしかったです。マセドアンサラダは、具材の色合いも鮮やかなおいしい一品でした。ちなみに「マセドアン」とは、フランス語で「さいの目や角切り」を意味する言葉だそうです。キャベツのスープ煮は、小エビが入っていて深い味わいを楽しむことができました。キャベツやたまねぎにしっかり火が通り、とろけるような柔らかさになっていました。デザートにはヨーグルトが付きまして。食後に爽やかな酸味とほのかな甘さを楽しむことができました。</p> <p>雨模様の日ですが、おいしい給食を楽しんで元気一杯になりました。調理員の皆さん、ごちそうさまでした!</p>
<p>9月22日(金)</p> 	<p>いわゆる秋雨前線の影響もあってか、今日も雨模様の1日となっています。朝の最低気温も20℃を下まわり、過ごしやすいコンディションです。午後からは、小学部の子どもたちと、お隣の金成小中学校の子どもたちとのリモート交流会が予定されています。お互いのたくさんの笑顔を見せ合って元気になれる交流会となることを願っています。</p> <p>さて、本日のおいしい給食は中華・韓国風のメニューでした。</p> <p>ユーリンチーは、とり肉の唐揚げに刻んだねぎを乗せて、甘酸っぱいしょう油のたれを掛けた一品です。とりの唐揚げが大好きな子どもたちが多いので、このメニューもきっと大喜びしながら食べてくれると思いました。チャプチェは、春雨に、豚肉や野菜の具材がたっぷり入った韓国風料理です。にんじんやねぎが入っていることで明るい色彩を楽しめる一品でした。わかめスープには、豆腐、わかめ、チンゲン菜、オクラ、トマトなどがたっぷり入っていました。具材の種類が多かったので、さまざまな味が口の中に広がり、とてもおいしかったです。ベビーチーズは、カルシウムと鉄分がたっぷり入っているとラベルに記されていました。成長期の子どもたちにとって、大切な栄養素を摂取できるメニューでした。</p> <p>本日もおいしい給食ごちそうさまでした!今週も、調理員の皆さんありがとうございました。</p>