

## 令和4年度おいしい給食 2月第5週, 3月第1週【2月27日(月)~3月3日(金)】

2月27日(月)



今朝は、厳しい寒さは一段落して、通勤時の自家用車の温度計は1℃を指していました。通勤途中には雪化粧をした栗駒山全景がよく見渡せました。南奥に見えたのは船形山だろうかと思像しながら稜線を眺めながら学校に向かいました。また、今日は今年度お世話になったスクールサポートスタッフの方の勤務最終日となり、下校前にお別れ会が開かれます。学校を挙げて、1年間の感謝の気持ちをしっかり伝える会にしたいと思います。

さて、今日の給食にはさつま芋御飯が登場しました。栗御飯やさつま芋御飯は私の好物ですので、週の初めからテンションが上がりました。さつま芋はたっぷり入っていて、御飯のもちもちした食感と芋の甘さを楽しめました。(御飯は、餅米と、うるち米が半々の割合で炊かれていたそうです。)ごま塩の味付けも、さらに食欲をそそりました。ほっけの塩焼き、こちらは、少し小ぶりなほっけだったこともあり、小骨も気にならずおいしく頂きました。ほっけは北海道より北の寒い海域に生息しているとのことで、私は大学時代に仙台に移り住んでから初めて食べた魚です。筑前煮には、大豆、さやえんどう、ごぼう、たけのこ、にんじん、干しいたけ、鳥肉が入っていました。具材の一つ一つの味をしっかり楽しんで頂きました。キャベツのみそ汁は、キャベツ、じゃが芋、油揚げ、えのきだけ、凍み豆腐が入った具だくさんで栄養満点の一品でした。デザートはブルーベリーゼリーでした。果肉がたくさん入っていることで味がしっかりしたゼリーでした。

本日もおいしい給食、ごちそうさまでした。今週もよろしくお願いします。

2月28日(火)



今朝は、栗原築館の観測地点で最低気温がマイナス7.1℃と冷え込みました。駐車場に止めてある自家用車も、例によって冷凍庫から取り出したように表面に氷が貼り付いていました。自動車の表面を覆う氷の幾何学模様は、氷の結晶が成長する過程の気象条件の影響を多分に受けるのでしょう。同じパターンの形が大小様々なスケールで出現するフラクタル構造の織りなす模様は、とても美しいですね。

さて、パン給食の日(火曜日)の本日は、ミルクパンが主食で登場しました。かむほどに甘みを感じられるおいしいパンでした。さけチーズフライは、表面の衣がサクサクしたおいしいフライでした。さけの皮にはビタミンが多く含まれていることから、できるだけ皮ごと食べることがお勧めだそうです。フライにしたら身も皮も区別無く、あっという間に平らげてしまいました。わかめとツナのサラダは、きゅうり、わかめの色合いにとうもろこしの黄色が映える一皿でした。ツナ(まぐろ)とマヨネーズの味の相性も良く、味も栄養も満点のサラダでした。野菜スープは、にんじん、ブロッコリー、カリフラワー、じゃがいもの具材のおいしさはもちろんのこと、スープにも野菜の味がしっかり出ていて、とてもおいしかったです。

本日もおいしい給食を日差しの出してきた温かい食堂で頂きました。ごちそうさまでした。

3月1日(水)



今朝は冷え込みも少なく、春の到来が近いことを感じる天候でした。全ての生命が躍動する春の到来はうれしいのですが、スギ花粉の飛散が私にとっては脅威でもあります。今春のスギ花粉飛散予測は、直近10年間で最多となるとのことです。既にアレルギー用の薬を服用していますが、引き続きマスクをしっかりと着用するなどして対応していきたいです。

本日のメニュー、和風おろしハンバーグから紹介します。今日のハンバーグは、調理員さんが一つ一つ丁寧に丸めて、オーブンで焼いた物でした。大根おろしのたれには小ねぎも添えられていました。食べてみると中身はまだ熱く、肉の汁が滴るととてもジューシーでおいしいハンバーグでした。昨晚アパートで食べた和風ハンバーグより幾分小ぶりでしたが、味は勝っていました。ミニトマト(2個)が、ミッキーマウスの耳のようにハンバーグの脇に添えられていました。このトマトは、味が濃くてみずみずしく、おいしかったです。たけのこの胡麻油炒めは、にんじんとさやいんげんの色合いが目立っていましたが、味の主役はメニュー名通り、たけのこでした。これからの季節は、少しずつ、文字通り旬のたけのこが楽しめる季節になっていきます。楽しみです。春雨スープは、春雨、キャベツ、しいたけ、にんじんがたっぷり入っていて、深い味わいを楽しむことができました。

いよいよ3月、メニューに登場する食材も少しずつ季節の移り変わりと共に変わっていくことでしょう。季節を味わえることが楽しみです。今日もおいしい給食、ありがとうございました。

3月2日(木)



昨日、県内ほとんどの公立高校で卒業式が行われました。新型コロナウイルス感染症対策の制限が一部緩和されていますが、テレビで紹介された学校では、マスク着用は自己判断に委ねられている中で、卒業生の8割ほどはマスクを着用していました。今後も入試を控えている受験生や花粉症の卒業生は、やはりマスクを着ける判断だったのだらうと思いを巡らせました。本校でも、卒業式の練習が始まっています。天候に恵まれてすてきな式になると良いですね。

さて、本日の献立にはソース焼きそばが登場しました。こちらは小学部6年リクエスト給食です。子どもたちの大人気メニューとのことです。喜んで食べる姿が目に見えます。シュウマイは、地域福祉施設で作られた食材です。ジューシーな味わいを楽しむことができました。わかめスープは、わかめ、豆腐、チンゲン菜、えのきたけに鳥肉が入った深い味わいが楽しめました。型抜きチーズは、飛行機やサッカーボールなどの型に入ったプロセスチーズでした。私はライオンの型のチーズを頂きました。

本日もおいしい給食ごちそうさまでした!

3月3日(金)



今日は桃の節句、小学部はひな人形が飾られているプレイホールで、午前中に「ひな祭り会」が実施されました。また、中学部と高等部では、それぞれ「卒業生を送る会」、「卒業を祝う会」が開催されました。

今日の給食は、お祭りの日にふさわしい「ひな祭り献立」でした。今日の献立を心待ちにしていること、昨日から栄養教諭の先生にも、調理員さんにも伝え続けていましたが期待通り、いや期待以上の昼食を楽しむことができました。

ちらし寿司は(写真を御覧いただければよく分かるかと思いますが)何といってもその美しい色合いが食欲をそそる一皿でした。卵の黄、さやえんどうの緑、にんじんのオレンジに、振り掛けられたのりの黒と、春のお花畑のような美しさでした。酢飯の味わいがさらに食欲をかき立てるちらし寿司でした。揚げ出し豆腐は表面がカリッとしていて、とろりとしたあんかけとの食感のコンビネーションを楽しみながら頂きました。油麩入り根菜汁は、豆腐、油ふ、大根、れんこん、にんじん、こんにゃく、ねぎ、ごぼうと、沢山の具が入っていて、体の温まる深い味わいのお汁でした。ピーチゼリーは、山形県寒河江市で製造された果肉たっぷりのデザートでした。想像以上に果肉が入っていて感激しました。

子どもたちが給食の時間に大喜びして食べる姿が目に見えます。本日もおいしい給食を作っていただきありがとうございました。