

# 令和5年度おいしい給食 2月第5週・3月第1週【2月26日(月)～3月1日(金)】

## 2月26日(月)



2月も最終週に入り、卒業生の登校日は、卒業式を含めて10日となりました。特に、高等部3年生の生徒にとっては学校生活の総まとめの時期になります。本日、就職試験に臨んでいる生徒もいますが、残りの学校生活を充実させてほしいと思います。今週の学校生活も、お迎えの時間恒例の高等部生活委員会の挨拶活動で子どもたちが挨拶を交わし合って元気にスタートしました。

さて、本日のおいしい給食は和食メニューでした。地元産の食材として、小松菜となめこが用いられるなど郷土色豊かな献立を楽しむことができました。小松菜としらすの混ぜ御飯は、薄めの味付けて、他のメニューとの相性がとても良かったです。もちろん、しらすや小松菜の味も楽しむことができました。さわらの西京みそ焼きは火の通り加減が絶妙で、白身魚の食感が満遍なく楽しめる一品でした。小骨もなく、子どもたちも食べやすかっただろうと思います。うのはなの煎り煮は、干しいたけやごぼうのしっかりした味わいを感じつつおいしく頂きました。味がしっかりしていたことから御飯も進みました。私の好物であるなめこのみそ汁も久々に頂くことができました。たっぷり入ったなめこの食感と味を満喫しつつおいしく頂きました。デザートはりんごは酸味や甘さはそれ程強くなかったため、鼻を抜けていくりんごの香りを感じることができました。みずみずしくておいしいりんごでした。

本日のおいしい給食、大満足でした。調理員の皆さん、ありがとうございました。今週もよろしくお願いします。

## 2月27日(火)



朝方から降り出した雪がみぞれに変わり、肌寒い一日となっています。朝の気温は5℃位ありましたが、昨晚からの強い北西風が続き体感温度はかなり低いのではないかと思います。

さて、バスのお迎えの際に調理室をのぞいたところ、クッキングワインなる赤ワインの入った容器が目に入りました。この赤ワインは、おそらくビーフシチューの調味料として用いられるのではないのでしょうか。調理用のワインはどのような味なのだろうか、隠し味にワインが使われたシチューはさぞおいしくだろうと考えるに至り、朝から検食が待ち遠しくなりました。

本日は火曜日ですのでパン給食の日でした。食パン1枚と半分にいちごジャムを塗って頂きました。残り半切れは、ビーフシチューと共に味わって頂きました。カラフルオムレツは、しっとりとした味わいでケチャップとの相性もとても良かったです。口の中で染み出すうま味を楽しみながらおいしく頂きました。フレンチサラダは、キャベツときゅうりにドレッシングが適度に染み込んでおりおいしかったです。また、とうもろこし、にんじんの色合いが見た目にもとてもきれいでした。深い味わいのビーフシチューは、コクがあって具もたっぷり入った絶品でした。牛肉の味を楽しめたのもうれしかったです。やはり、このメニューにクッキングワインが調味料として用いられているとのことでした。

本日もおいしい給食を楽しみました。調理員の皆さん、ありがとうございました。

## 2月28日(水)



高等部3年生の教室には、いずれも卒業までの登校日数が掲示されています。今日は「あと7日」となっていました。ところで、これまでに紹介したとおり高等部教室前廊下掲示板には、生徒の書き初め作品が並んでいますが、そこに担任の先生の作品「長生殿裏春秋富 不老門前日月遅」も飾られています。御本人に伺うと、これは平安時代に慶滋保胤が詠んだ漢詩だそうです。江戸時代以降、不老長寿を願う庶民が書き初めに書くようになったとのこと、勉強になりました。

さて、本日のおいしい給食は和食メニューでした。音楽室から聞こえてくる小学部の子どもたちのタンバリンなどをはじめとした打楽器の音色をBGMに、おいしく頂きました。

ほっけの塩焼きは、薄めの味付けて肉厚で脂の乗ったほっけをたんのうしました。ほうれん草のごまあえは、ごまの香りがひときわ強く、ほうれん草をはじめとした具材の味が一層引き立てられていました。おでんのつゆを一口飲んだときに、おいしくてうれしくなりました。味の染みた大根も、がんもどきも心が満たされるおいしさでした。さつま揚げは野菜(にんじん、かぶ)の形・色で作られていて、子どもたちも大喜びする事と思います。昆布の味もしっかりと楽しめました。

いちごヨーグルトは、県南部地区特産ブランドのおいしいヨーグルトでした。とろとろしたヨーグルトにいちごの果肉がたっぷり入っていて、食べていてぜいたくな気持ちになりました。本日もおいしい給食を満喫しました。ごちそうさまでした!

## 2月29日(木)



桃の節句を週末に控え、本日の午後には小学部で「ひな祭り会」が予定されています。児童生徒玄関口側の小学部ホールには七段飾りのひな人形も飾られていますので、会場の雰囲気作りは万全だと思います。雲は多いものの日も差して穏やかな陽気です。楽しいひとときとなることを願っています。

さて、本日のおいしい給食は中華メニューでした。

かみかみ酢豚は、にんじん、竹の子、豚肉といった具材の歯応えから命名されたであろうメニューです。優しい味付けでとにかくおいしかったです。わかめとツナのサラダは、ツナの味がわかめ、きゅうり、もやしになじみとてもおいしかったです。とうもろこしのほのかに甘い味わいも楽しめました。かぶのスープでは、今が旬のかぶをおいしく頂きました。かぶは、実だけではなく葉っぱも食べられる栄養たっぷりな野菜だそうです。とろとろになった柔らかいかぶが印象的なおいしいスープでした。デコポンは口に入ると、最初は酸味を強く感じたのですが、次第に甘味も広がりバランスの良いおいしさを楽しむことができました。みずみずしくておいしかったです。

4年に1度のうるう年、2月29日のおいしい給食、ごちそうさまでした!

## 3月1日(金)



今日は小学部、高等部で「卒業を祝う会」が開催されました。同じ時間帯に会議があり見学することはできませんでしたが、検食に向かう際、小学部の子どもたちが輪になって座り楽しそうに過ごしている様子を見る事ができました。

さて、今日のおいしい給食は、ひな祭りを祝う献立でした。

ちらし寿司は、浅めの大きなお皿に盛り付けられていたので一層華やかな彩りを楽しむことができました。酢飯の味加減も絶妙で大変おいしかったです。揚げ出し豆腐のあん掛けは、あん掛けの味のおいしさもさることながら揚げ出し豆腐のしっかりした味を楽しむことができ大満足でした。油ふり根菜汁は、れんこん、ごぼう、大根をはじめ、多くの具材を味わえる具たくさんで栄養満点の一品でした。デザートは山形県寒河江市で製造されたももゼリーでした。果肉が実にたっぷり入った高級感あふれるゼリーでした。桃のほんのり甘い優しい味を満喫できました。

今日の献立には、細かく刻まれた具材がたくさん入っていましたので、下ごしらえの調理は大変だった事と思います。おいしいひな祭り献立。ごちそうさまでした!