

# 令和6年度おいしい給食 5月第3週【5月13日(月)～5月17日(金)】

## 5月13日(月)



私はいつも、窓の外に広がる学校の西側の風景を見ながら給食を頂いています。今日も、気持ちよく給食を食べていたところ、悠々と畑を横切るきつねの姿を見掛けました。改めて学校周辺の自然の豊かさを実感すると共に、この地で学ぶことのできる子供たちはとても幸せだなと感じる風景でした。

今日の給食は「宮城県の郷土料理を味わう」メニューでした。

郷土料理のお葛掛けは、ほんのりとろみの付いたスープがうー麺によく絡み、しいたけなどのだしの風味も豊かな優しい味の一品でした。うー麺はそう麺とは違って製麺時に油を使っていないので、料理が優しい味付けになりますね。

ポテトサラダは、角切りのじゃがいもとにんじんがごろごろと食べ応えがあり、おなかの満足度が高いポテトサラダでした。

そばろ丼は、お肉と卵の二色丼で、子供たちのテンションが上がること間違いなしのそばろ丼でした。

パイナップルは、酸味と甘味のバランスが丁度良いおいしいパイナップルでした。パイナップルの切り落としした葉っぱの部分は土に植えると根が生えて生長していきます。我が家でも、2年ほどそうして育てたパイナップルがあるのですが、実がなるのは何年先か、楽しみに育てています。

## 5月14日(火)



昨日は、久しぶりに学校周辺にもまとまった雨が降り、気温も少し肌寒い1日でした。今日は打って変わって快晴の空模様。給食時間もポカポカでした。ただ、この気温の変化に体調が付いていかない子供たちもいるようです。給食をたくさん食べて元気に乗り切りましょう。

今日の給食は、横割り丸パンにスライスチーズとえびカツを自分で挟んで作る、えびカツバーガーでした。自分で作るわくわく感と、食べる喜びを味わえるすばらしいメニューだと思います。子供たちもきっと大喜びだったのではないのでしょうか。丸パンがとても大きく、子供たちの口に入るかな、なんて心配になりましたが、きっと口を大きく開けておいしく頬張っていたのではないのでしょうか。

ミネストローネは、トマトの風味とバジルの香りが抜群の相性。間違いなくおいしさでした。配膳しているときにも、食堂にバジルのおいしそうな香りが充満していました。自分で作る時は、ソーセージやベーコンを使って作ることが多いのですが、豚肉を使用して作ってもおいしいことは、新しい発見でした。

コールスローはシャキシャキ食感で、今日のメニューの名脇役だったと思います。

今日は洋食メニューでしたがとてもおいしく頂くことができました。ごちそうさまでした。

## 5月15日(水)



私は子供たちよりも少し早く給食を頂いています。ですので、その時間、食堂では学部の先生方が慌ただしく配膳を行っています。気を遣う大変な作業だなと思うのですが、その最中には「〇〇さんは今日の給食はちゃんと食べてくれるかなあ。」とか、「今日の給食は〇〇さんはきっと大好きだね。」などの会話が飛び交っています。子供たちの食べる給食には、献立を考えた方の気持ち、調理してくれた方の気持ち、配膳してくれた方の気持ちなど、たくさんの気持ちが詰まっているんだと実感しました。気持ちの籠もったおいしい給食、感謝しながらしっかり食べてしっかり学んでください。

じゃがいもと小松菜のみそ汁には、新じゃがが使われていたそうです。本校の給食のみそ汁にはふが入っていることが多く、ふの大好きな私にはたまらないメニューの一つです。

納豆には、たれの他にのりのつくだ煮も付いていました。この相性の良さは新しい発見でした。子供たちはちゃんとよくかき混ぜて食べられたでしょうか。

切り干し大根の煮物は、しいたけのだしがよく効いた素朴な味わいでした。切り干し大根は、保存食の役割以外にも、うま味が凝縮し、そのまま食べるのとは違ったおいしさになるという、先人の知恵が詰まったすばらしい食材だと思います。

ほっけの塩焼きはふっくら柔らかで、丁度良い塩加減でした。

今日は和食の給食をおいしく頂きました。ごちそうさまでした。

## 5月16日(木)



今日は午前中に、PTA環境整備があり、保護者の皆様にもお手伝いいただきグラウンド整備を行いました。開始前は小雨が降り、外の整備ができるか心配されましたが、なんとか予定通りきれいにすることができました。これで、子供たちも最高のパフォーマンスを発揮することができると思います。25日の運動会に向けての準備が着々と進んでいます。

今日の給食の献立は、夏メニューだと教えていただきました。

ジャージャー麺は、麺の上に肉みそがたくさん乗った食べ応えのある麺でした。味だけではなく、麺の周りに添えられたきゅうりと横に添えられたトマトが色鮮やかで、見ているだけで楽しくなるメニューでした。

えび団子のスープは、春雨の存在感が抜群で、麺とよく合うスープでした。主役のえび団子もふっくら柔らかく、とてもおいしく頂くことができました。

フルーツのヨーグルトあえは、想像していたよりもヨーグルトが濃厚で、フルーツとよく絡んで最高のデザートでした。

今日は夏メニューにはちょっと気温が低めの天候でしたが、そんなことは全く関係ないとてもおいしい給食でした。ごちそうさまでした。

## 5月17日(金)



学校では、今日Jアラートが出された想定、簡易防災訓練を実施しました。校内放送により警報音が鳴り、子供たちは教室から避難して身を守る行動を訓練しました。警報音や普段とは違った状況から不安になる子供もいるのではないかと心配していましたが、パニックになることもなく皆しっかりと身を守る行動を取ることができていました。有事の際は落ち着いて行動することが大切です。今日の訓練はとてもすばらしかったと思います。

今日の給食はポークカレーライス。カレーライスと聞いたとき誰もが思い浮かべる王道のカレーライスでした。カレーが好きな子供たちも多いと思います。しっかりとカレーを食べて、明日からの週末たくさん遊んでください。

わかめとツナのサラダはもやしも入っており、さっぱりとした味わいはカレーのお供にぴったりの味付けでした。わかめはミネラルやヨウ素が豊富に含まれる健康にとっても良い食材です。そして、宮城県が日本一の産地です。新鮮なわかめをしゃぶしゃぶにして食べることが私の一押しです。ちなみに、今日の給食のわかめも三陸産のわかめだそうです。

デザートもオレンジは、みずみずしいオレンジで、カレーを食べた後の口の中を、すっきり爽やかにしてくれました。