

# 令和4年度おいしい給食 10月第一週【10月3日(月)～10月7日(金)】

<p>10月3日(月)</p> 	<p>10月になりました。早いもので今年度も後半戦を迎えました。登米、栗原の地には、渡り鳥たちがたくさん飛来しています。今朝も出勤時にいくつもの雁の群れが隊列を組んで飛んでいました。飛びながら仲間同士声を掛け合うように鳴いていました。私は、途中から運転しながら聴いていた音楽を消し、窓を開けて鳥たちの鳴き声を聞きました。力強い声に、朝から元気をもらいました。さて、本日は地元栗原産の食材を用いたメニューが登場しています。</p> <p>まずは「銀河無敵のちょい辛スープ！レット&amp;レット in 栗原」ですが、これは高等部3年生が「地元食材について学ぼう」という学習の時間に考えたオリジナルスープのメニューです。伊豆沼産のれんこんやきのこなどの入った色合いもきれいなスープで、ネーミングもかなり個性的でした。ラー油を使って小学部の子供でも食べられる程度に辛みを付けた赤い色が鮮やかなメニューでした。</p> <p>そして、ピビンパ丼。ご飯は麦ご飯で、その上にこちらもちょうい辛な味の味噌などものった食欲をそそる一品でした。器に用いられていた大きなどんぶりには、普段登場しないビックサイズでした。豚肉も野菜も盛りだくさんで、美味しかったです。</p> <p>そして、デザートはバナナでした。辛めのメニューにそっと甘さを届けてくれる本日のメニューに相應しいフルーツでした。</p> <p>今週も給食の時間を楽しみにしています！ご馳走様でした。</p>
<p>10月4日(火)</p> 	<p>さて、昨日に続き、本日も地元栗原産の食材を用いたメニューが登場しています。残念ながら溶えびが手に入らなかったため桜えびを使ったのですが、地元のきのこ類など、本日も具材をたくさん用いたぜいたくな昼食でした。</p> <p>火曜日、本日はソフトパンでした。少しずつちぎりながら、最後はクリームチーズのソースをお皿からすくい、いただきました。鶏肉のクリームチーズかけ、濃厚なソースが柔らかい鶏肉に大変よく合います。また、タマネギやしめじなどにもよくなじんでいました。ひんやりとしているイタリアンサラダは、ほのかな酸味と、甘みを感じるドレッシングの味が、野菜にマッチしていておいしい一品でした。きゅうり、ブロッコリー、カリフラワーに真っ赤なパプリカが映えていて、見た目も食欲をそそりました。</p> <p>具だくさんの桜えびを使ったオリジナルコンソメスープは、桜えびの風味、うま味がバッチリ楽しめる上質なメニューでした。小えびはこうしてスープに入れるとしっかり出しが取れ楽しめるんですね！椎茸の旨味などもスープの味をより引き立てているのでしょうね。</p> <p>二日間にわたった高等部3年生が考案した地元食材を使ったスペシャル給食、オリジナルスープ、大変おいしかったです。ごちそうさまでした！</p>
<p>10月5日(水)</p> 	<p>本日は朝から雨混じりの曇り空でした。アパートを出て外に出ると寒さを感じたので、一旦は自動車に乗ったのですが、上着を取りに部屋へ引き返しました。</p> <p>午前中は天気の悪い中、4名の学校評議員の皆様に来校いただき学校評議員会を開催しました。会議は簡易防災避難訓練の見学を挟んで実施され、今後の学校運営を後押しして下さる貴重な御助言を頂戴しました。</p> <p>さて、本日の検食はお隣の音楽室から小学部の子供たち、先生方の元気な歌声と太鼓の音が聞こえてきたので、曇天の天気でしたが、明るい食事が楽しめました。本日聞こえてきた曲は「きっと明日は良い天気、きっと明日は良い天気～」という歌と、子供たちが「大きな太鼓の音3回、小さな太鼓の音3回」を順番に表現する演奏でした。</p> <p>さて、本日はまさに和食の献立でした。まず、笹かまの二色揚げは、宮城県産の笹かまほこの表面に「カレー胡麻風味」と「青のり風味」を下ごしらえして作った一皿でした。そのまま食べてもおいしい笹かまほこですが、こうして一工夫を施すことでさらなる味を楽しむことが実感できました。</p> <p>白菜のおかか和えは、白菜、小松菜、にんじん、えのき茸がかつお節でおいしく味付けされていました。細かくきれいに刻まれたにんじんから、下ごしらえの苦労が伺えました。</p> <p>なすの味噌汁は、なすに加えて、豆腐、たまねぎ、ねぎ、油揚げがたくさん入った栄養満点の一品でした。主役のなすが、特においしかったです。</p> <p>本日もおいしい給食、ごちそうさまでした！明日は良い天気でありますように！</p>
<p>10月6日(木)</p> 	<p>昨夜からぐっと気温が下がり、観測地点「栗原築館」では最低気温が4.8℃を記録していました。数日前まで暑かったのに、季節が一気に秋から冬まで進んだような肌寒い曇天の一日です。</p> <p>そんな寒さを、身体の中から温めてくれる郷土料理、はっと汁が久々の登場です。大きめの油麩がいくつも浮かぶお汁の下には白菜、ごぼう、ねぎ、そしてはっと(すいとん様の食材)がごろごろと入っていてボリューム満点でした。温かい宮城県北部の名物料理、これからの季節は、毎日でも大歓迎のメニューでした！</p> <p>鰯の塩こうじ焼きは、鰯の切り身に付けられた塩こうじの味が鰯にマッチしていておいしい一品でした。小骨も全く気になりませんでした。とにかく御飯が進む「あじ」でした。</p> <p>里芋のごま味噌煮、これも里芋、にんじん、さやいんげん、しいたけがごま味噌の味になじんでおり、おいしかったです。</p> <p>デザートのレモンゼリーは、ひんやりとして甘酸っぱいレモンの風味を楽しめる優しい味わいのサイドメニューでした。</p> <p>毎日おいしい給食を作ってくださる皆さんに感謝して、ごちそうさまでした！</p>
<p>10月7日(金)</p> 	<p>今日は終業式、1学期最後の給食でした。天気図によれば、太平洋側に低気圧が並び、大陸の気団から冷涼な空気が日本列島に流れ込んでいるようです。栗原築館観測点では、今朝は4℃まで気温が下がり、朝のバスのお迎えの時点で駐車場は11℃でした。終業式では、体育館に暖房をいれてもらいました。</p> <p>さて、本日は子供たちが大喜びするであろう献立でした。</p> <p>ハヤシライス、トマトをベースに作り込んだルーに、大きめにカットされたじゃがいも、たまねぎ、にんじん、グリーンピースがたっぷりまざっていました。濃厚で本当においしい一品でした。</p> <p>ブロッコリーソテーは、ブロッコリーの緑、パプリカの赤、とうもろこしの黄、しめじのグレーと具材の彩りがとても鮮やかでした。ソテーする一手間もあって、ぐっとうま味を強く感じる一品でした。</p> <p>そして、デザートはフルーツのヨーグルト和えでした。これは、生クリームを使っていたことから、おいしさがさらに際だって感じられました。メニュー全体のバランスもすばらしいと思います。</p> <p>教員人生初の給食のある学校勤務も、半年が過ぎました。単身赴任の私にとって、給食は心身共に健康な暮らしをするのに欠かせない食事です。調理して下さるみなさんに感謝して、2学期も学校生活を充実させていきたいと思っています。これからもよろしくお願いします。</p>