

# 令和5年度おいしい給食 6月第5週【6月26日(月)～6月30日(金)】

## 6月26日(月)



沖縄地方では梅雨明けが宣言され、次第に本格的な夏の訪れを実感する時節となりました。先週末は、山形県東根市に住む教え子から「さくらんぼ」が届き、昨日は愛知県刈谷市に住む小学校時代の恩師から「桃」が届きました。毎年、なじみの方から季節の果物を贈っていただけること、本当に有り難いです。送り主の方との思い出を振り返り、季節や時代の移り変わりに思いを巡らせながら、また、果実の生産地の景色を思い浮かべたりしながら、おいしく頂いています。

昨年度より給食を食べることのできる学校に赴任できたことで、季節を感じることでできる地元の旬の食材が楽しめる機会が増えたことをとてもうれしく思っています。

さて、今日のおいしい給食、まずはいわしのオレンジ煮ですが、とろっとしたたれからはオレンジの風味がしっかり感じられました。これが、いわしの味にとってもよくなじんでおり、大変おいしかったです。なすとパプリカのみそいためでは、いためられた具材の表面に粉状になったごまがたっぷり付着していて食感や味がとても引き立っていました。パプリカの赤と黄、さやいんげんの緑の色合いもとてもきれいでした。油ふの根菜汁では、小ぶりではありましたが、里芋が五つも入っていました。具材では見た目には里芋に油ふ、豆腐が目立っていましたが、ごぼう、大根、にんじん、れんこん、ねぎ、こんにゃくと、実に具たくさんな一品でした。デザートにはパイナップルが付きまして。たくさんのパイナップルを切り分けるのに、多くの労力を要したものと拝察します。調理員の皆さん、お疲れ様でした。本日もおいしい給食、ごちそうさまでした！

## 6月27日(火)



校長室の窓のすぐ先に、1列に植えられたひまわりが並んでいます。ぐんぐん育ち、気が付けば大きいものは高さ2メートルを優に超えています。朝からどんよりした梅雨空となっていますが、改めて猛暑の夏がすぐそこまで来ていることを実感しています。今年の夏も、ひまわりの大きな花を見ることが今から楽しみです。

午前中にプールに入った小学部の子どもたちが、着替えをするために水着のまま、ひまわりの列の前を歩いて元気よく教室へ向かって歩いて行きました。プールでしっかり運動したので、きっと給食もより一層おいしく感じることでしょう！

さて、火曜日はパン給食の日、本日はココアパンでした。ココアの味わいや甘味が楽しめるおいしいパンでした。鳥肉のクリームソース掛けは、鳥肉がとても柔らかくておいしかったです。濃厚なクリームソースも鳥肉との相性がとても良かったです。クリームソースはパンで拭き取るようにして残さずしっかりと味わいました。ほうれん草のツナマヨサラダは、マヨネーズとツナの味をしっかりと楽しめました。ごまが入っていたことで味が一層深まったように思います。とうもろこしの黄色もサラダに彩りを添えていました。夏野菜スープは、メニューの名前通りにズッキーニやさやいんげん、かぶなどが旬の野菜を味わうことができました。かぶは葉の部分も食材として使ったとのことでした。また、かぼちゃ、にんじんと色とりどりの野菜に加え、ウインナーなど、豪華でボリューム満点の一品でした。

本日もおいしい給食を楽しむことができました。ごちそうさまでした。

## 6月28日(水)



雲が一面空を覆っていますが、気温も高く蒸し暑い一日となっています。南方の気団がぐっと北上してきたことが実感できます。

本日は、お隣の金成小中学校の9名の生徒さんが交流活動のため来校してくれました。お互いが笑顔になれるような交流場がたくさんあることを願っています。

さて、まずはあじフライです。あじは、世界中で食べられている魚で春先から初夏にかけてが旬なのだそうです。本日のフライは、衣がサクサクとしていて、中身はしっとりしていました。骨や尾もぱりりと香ばしく揚がっていて残すところなく、おいしくいただきました。ミニトマトは、ジューシーで味がしっかりしていました。まさに旬の味わいを楽しめました。

切り干し大根の煮物は、具材にしっかり味が染みていました。大根を干すことで、深い味わいを引き出すという先人の知恵に感嘆しつつ、おいしくいただきました。じゃがいもこまつ菜のみそ汁は、主役のじゃがいも、こまつ菜以外にも具がたくさん入ったおいしい一品でしたが、やはり主役の二つの具材の味が特に印象に残りました。

本日もおいしい給食を楽しむことができました。調理員の皆さん、ありがとうございました。

## 6月29日(木)



今日は、第1回学校評議員会が開催されました。お忙しい中学校評議員の皆さんに御参加いただき、大変有り難く思いました。会議の後半では、子どもたちの学習の様子を参観していただきました。小学部のプール活動、中学部の陶芸作業学習、高等部の国語、数学の学習の様子など、生き生きと学ぶ子どもたちの様子を見てもらうことができとても良かったです。

さて、本日のおいしい給食は中華メニューでした。まずはチンジャオロースーは豚肉、竹の子、ピーマン、パプリカの具材が、しっかり自分の味を主張していてたくさんの味を楽しめました。それでいて、全体として中華の深い味わいで統一されていました。

わかめとツナのサラダは、若干中華風の味わいを感じる仕立てにしてありとてもおいしかったです。

ワンタンスープは、にんじん、白菜、ねぎの野菜と豚のひき肉、ワンタンの味が、見事に絡み合い大満足の味わいでした。デザートバナナは、まさに食べ頃の熟れ加減でした。

本日もおいしい給食を御準備いただき、調理員の皆さん本当にありがとうございました。ごちそうさまでした！

## 6月30日(金)



6月最後の日となりました。朝から雲が空を覆い時折雨が降るあいにくの天気となりましたが、学校の中では今日も元気に子どもたちが学んでいます。午前中の小学部では、七夕を迎える準備が始まっているようでした。午後には高等部で、前期現場実習の報告会が行われます。

さて、本日のおいしい給食は「夏の食材を味わおう」のテーマの下、子どもたちが大喜びすること間違いなしのメニューが登場しました。

ハヤシライス(ターメリックライス)は御飯が色付けしてあり見るだけで楽しい気持ちになりました。マイルドなルーの味わいや、大きくカットされた具材の味もとても良かったです。花野菜サラダは、カリフラワー、ブロッコリー、パプリカ等が彩り鮮やかに盛り付けられ、ほどよく酸味の効いたドレッシングでおいしく楽しめる一皿でした。暑い季節になると食べたくなるスイカもおいしく頂きました。小玉スイカは丁度食べ頃の熟れ加減でした。

本日もおいしい給食を御準備いただき、調理員の皆さん本当にありがとうございました。ごちそうさまでした！