

令和4年度おいしい給食 2月第3週【2月13日(月)～2月17日(金)】

2月13日(月)



週の初めは、冷たい雨模様の日となりました。みぞれ混じりの雨ですので、冷え込んでくる夕方以降、路面の凍結に十分注意して安全運転に徹したいです。雨天ですので、子どもたちの活動にも影響があると思います。校舎内で、寒さに負けず元気に過ごしてほしいものです。

さて、本日は和食メニューでした。赤魚の照り焼きは、焼き加減もちょうど良く、甘さ・しょっぱさのバランスの良いおいしいたれで味付けがされていました。口に入れると、赤魚の身がほどけるように口の中に広がり、その食感が印象的でした。干しだらを頂いたときのような食感、風味でした。とてもおいしかったです。うのはなの煎り煮は、おからに細かく刻まれたごぼう、にんじん、しいたけ、白菜などの具材と一緒に煎られた一皿で、優しい味付けが楽しめました。おからは、給食で用いられると残す子どもが多い具材なのだそうです。今日は多くの子どもたちに受け入れられ、残飯が少なくなる事を願っています。なめこのみそ汁は、私の大好物メニューです。小さい頃から、なめこの食感や味が大好きでした。さらに、今日のなめこは地元・栗原産だそうです。大好物の地産地消を楽しめました。なめこを含めた大根、にんじん、小松菜、豆腐といった具材がふんだんに用いられており、本当にボリューム満点のおみそ汁でした。おいしくいただきました。デザートにはアロエヨーグルトが付きまして。こちらは子どもたちには大人気なのだろうと思います。

おいしい給食で体も心も温まりました。ごちそうさまでした。

2月14日(火)



コールスローサラダのシャキシャキ感が良かったです。グラタン、サラダ、野菜具だくさんのスープとバランスの取れたメニューでした。おいしく頂きました。

2月15日(水)

一日入学(給食なし)

2月16日(木)



今朝の観測地点「栗原築館」の最低気温はマイナス10.3℃でした。この地区でマイナス10℃を下回ったのは、今季初めてではないでしょうか。かなり冷え込んだ一日のスタート、午前中は仕事をしていても足先は冷たいままでした。

おいしい給食、本日はデザートのデコポンから紹介します。デコポンは、頭の部分がこぶのように出ているのが特徴で、この「こぶ」の部分を「デコ」と呼ぶそうです。薄皮は柔らかくそのまま食べることができます。今日のデコポンは、外側の皮も薄くて大変みずみずしくておいしかったです。口に含むと果汁があふれて、デコポンジュースを飲んでいるように感じるほどジューシーでした。あまりにおいしくて、最初に紹介しました。鳥肉のから揚げは、手作りで衣付けが施されたおいしいから揚げでした。三つのから揚げで、御飯がとても進みました。デザート同様、こちらも鳥の旨みが口の中に広がり、とてもジューシーな味わいでした。里芋のごまみそ煮は、主役の柔らかい里芋がごまのみそで味付けされており味わい深い一品でした。干ししいたけ、にんじん、さやいんげん、こんにゃく、さつま揚げと具材がたっぷり使われており、たくさんの味を楽しむことができました。油ふとまたけのみそ汁は、油ふがふんだんに使われており汁にはまたけの風味がしっかり感じられました。油ふ、大根には味がしっかり染み込んでいてとてもおいしかったです。

本日もおいしい給食、ごちそうさまでした。明日は出張なので給食は食べられませんが、今週もありがとうございました。

2月17日(金)



タイ料理のガパオライスは給食でしか食べたことがありません。子どもたちでも食べやすい味付けが絶妙でした。さて、ガパオライスといえば鳥肉かと思ったら、豚肉でした。でも豚ひき肉でもおいしかったです。細かく刻まれたピーマンやパプリカなどの色味と食感もよかったですし、プラス目玉焼きがうれしかったです。チンゲン菜のスープは、タマネギのやや固さが残った感じが気に入りました。えのきや豆腐の存在感もあるやさしい味のスープでした。フルーツのヨーグルト和えは、甘過ぎないデザートとして定番ですね。

今日の給食は2月で一番のハイカロリーの献立ということもあり、満足度も高かったです。ごちそうさまでした。