

令和6年度おいしい給食 12月第2週【12月9日(月)～12月13日(金)】

12月9日(月)



子供たちの給食の時間、本校では放送で音楽が流れます。今日流れたのはクリスマスソングでした。週末も冷え込み、雪もちらつきました。いよいよ本格的な冬の到来を感じます。

今日の給食はガパオライスでした。御飯に乗せられた具材には大豆が入っており、豆の香りを感じられるおいしい御飯でした。大豆は、食材費を抑える意味もあったそうです。おいしさ、栄養のバランス、食材費、これらのバランスを考えながら献立を考えてくださる栄養教諭の先生には頭が上がりません。ありがとうございます。

ほうれん草のツナマヨサラダは、ごまの香りが口の中にほのかに香り、しっとりおいしいサラダになっていました。

春雨スープは、具材に入れられたしいたけのだしがとても良く、具材のしゃきしゃきもやしと春雨のおいしさが引き立てられていたように感じました。

12月10日(火)



高等部の2年生は明日から関西への修学旅行に出発します。クラスメイトとの生活を通して、普段の学校では学べないたくさんの方の気付きを持って帰ってきてほしいと願っています。天気予報によると、最終日がやや天気が悪そうな予報ですがおおむね天気にも恵まれそうです。

今日の給食は、パンが主食の献立で、ふわふわのバターロールパンが主食でした。そのバターロールパンと合わせるおかずはクラムチャウダーとなっていました。私はあさがり大好きなこともあります。ロールパンとクラムチャウダーの相性は抜群だと思います。大満足の組合せでした。

ミートグラタンは、たっぷりのミートソースにチーズが掛けられ、こちらも相性抜群の組合せでした。

りんごサラダは、薄く切られたりんごがサラダに混ぜられており、季節を感じられる爽やかなサラダでした。サラダの酸味とりんごの甘さがとてもおいしく感じられました。

最近の寒い気候にクラムチャウダーはとても温まりました。今日もおいしい給食ごちそうさまでした。

12月11日(水)



校内の研究授業で、高等部3年生の卒業に向けての創作活動を見学しました。それぞれの生徒がタブレット端末等も活用しながら、完成に向けてのスケッチを描き、自分のイメージを膨らませていました。これからの学びにはタブレット端末の活用も大切なツールの一つであることを改めて実感した授業でした。

今日の給食は、鮭のみそマヨ焼きでした。骨がなく食べやすく作られていたので、子供たちもしっかりと食べてくれるのではないかと思います。栄養のある皮も一緒に食べられて、とても良かったです。

きんぴらごぼうは、ごまの風味がかすかに感じられ、おいしく頂きました。にんじんとごぼうだけでなく、さやえんどうなどほかの具材も入っており、栄養満点メニューですね。

じゃがいものみそ汁は、もやしや豆ふなども入っており、具たくさん食べ応えのあるみそ汁でした。

デザートはオレンジは、とても甘くておいしかったです。

給食を食べている頃に、修学旅行隊が無事に大阪に着いたとのメールが届きました。お昼には何を食べているのかと思いを馳せながら、おいしい給食を頂きました。ごちそうさまでした。

12月12日(木)



今日は、教育実習生の研究授業を参観しました。子供たちに伝えたいことを考えながら、どのように指導するかをとても良く考えた良い授業であったと思いました。内容は、調理実習に向けての栄養素の話でしたが、この授業で学んだことが、普段の給食につながってくれるとすばらしいと感じました。

今日の給食は、私の大好きなマーボー豆腐でした。マーボー豆腐は本格的なものだと四川風や広東風、家庭で作るものでもそれぞれの家庭でいろいろな味があると思います。我が家で作る時は、テンメンジャンとオイスターソースを中心に味付けをするのですが、私はとても大好きな味です。給食のマーボー豆腐も今年何回か頂きましたが、具材の存在感があってこちらもとても大好きな一品です。

大豆もやしのナムルは、ちょっと酸味が効いて、味付けと歯応えがとても気持ちの良いナムルになっていました。

ワンタンスープは、ワンタンが肉厚で、今日のような寒い日に食べると、体がとても温まるおいしいスープでした。

12月13日(金)



笹かまの2色揚げは、二つの味が楽しめて楽しいメニューでした。笹かまもいろいろな食べ方をするとおいしいことに気が付くことができました。

油ふ入り肉じゃがは、宮城県の食材油ふに、肉じゃがのおいしさが染み込んで、とてもおいしくなっていたように思います。

今日もおいしい給食ごちそうさまでした。