

令和6年度おいしい給食 9月第2週【9月9日(月)～9月13日(金)】

9月9日(月)



ここ数日、本校の立地する栗原地域でも、新型コロナウイルス感染症の流行の兆しが見られるようです。流行したら、第何波だったかすら思い出せなくなっていますが、感染症はなくなったわけではないことを実感します。油断せず気を引き締めて、教育活動に取り組んで行かなければならないと考えております。

今日の給食は和食の献立でしたが、その中に、油入り根菜汁がありました。根菜がごろごろと入った汁でしたが、たくさんの根菜から出る様々なだしが複雑に絡み合っ、絶品の一品でした。れんこんやごぼうなどの食感が楽しめるのもとても良かったです。

切り干し大根の煮物は、ほんのり甘めの味付けで、ほっけの塩焼きの塩味ともとても相性の良い煮物でした。ほっけのおいしさを引き立てるだけではなく、この煮物だけでもいくらでも食べられそうなおいしさでした。

デザートは、山形県産の豊水だと教えていただきました。自宅でも、先日梨を箱で購入しておいしく頂いています。秋は様々な果物がとてもおいしい季節ですね。給食でもそんな秋の味覚を頂けることに感謝しています。

今日もおいしい給食ありがとうございました。ごちそうさまでした。

9月10日(火)



スパニッシュオムレツは野菜がたくさん入っており、ボリュームたっぷり。おいしく頂きました。

ミネストローネは、トマトの酸味がさっぱりしておいしかったです。

9月11日(水)



今日の給食はビビンバ丼でした。御飯は麦御飯になっており、健康にも配慮された素晴らしいメニューだと感じました。日本では、ビビンバと呼ぶことが多いですが、本場の韓国では“ピ”ビン“パ”(“”の中は半濁音)と呼ぶそうです。面白いですね。

春雨スープは、春雨の喉越しの良さと、ほどよい味付けで、少し濃いめの味付けのビビンバ丼との相性がとても良く、おいしく頂くことができました。

フルーツ杏仁は桃、みかん、パイナップルと3種類のフルーツがごろごろ入っており、杏仁豆腐の優しい甘さも合わさって、すてきなデザートになっていました。

9月12日(木)



先週から本校には2名の教育実習生が来ています。今日はいよいよ研究授業を行う予定になっています。実習開始には、できないことの原因を探る目についてお話をさせていただきましたが、覚えてくれているのでしょうか。とはいえ、前向きに取り組む姿勢にいつも感心させられています。頑張ってください。

今日の給食はさばのごま照り焼きでした。脂の乗ったさばはいろいろな食べ方でおいしく頂けるので大好きな魚の一つです。私は釣りも好きなのですが、今年はさばが釣れていないなあ、と思い出しました。給食のさばも脂が乗ってとてもおいしかったです。

じゃがいものそばろ煮は、ひき肉のたっぷり入ったあん、ホクホクのじゃがいもの食感がとても良いそばろ煮でした。さばの少し濃いめの味付けにぴったりの副菜でした。

白菜のみそ汁は、白菜がたっぷり入っており、今の季節にとってもおいしいみそ汁だと思いました。もう少し気温が下がってきたら、いよいよ白菜が主役の鍋がおいしい季節になりますね。ちょっと季節を先取りした気分になりました。

9月13日(金)



れんこんつくねはあん掛け風に調理されており、御飯が進む一品でした。おいしく頂きました。

ビタミンCが多く含まれているそうで、風邪の予防に良さそうです。