

## おいしい給食（8月）

8月24日(水)

待ちに待った夏休み明けの給食再開です。全校集会でも今日のメニューで子供たちの大好きな鶏の唐揚げが食べられることを紹介しました。これを聞いた先生方も、おそらく今日の給食メニューを楽しみにしている事と思います。

さて、鶏肉の塩麴唐揚げは、表面はパリッとしていて中は温かくジューシーな味わいでした。ショウガ、にんにくは、唐揚げの味付けに使われていたのでしょうか。まさに、夏バテ対策の深い味わいのメニューでした。

マカロニサラダは、マヨネーズのソースにきゅうり、人参、キャベツ、コーン、それにマカロニがよく馴染み、ヒンヤリ美味しいメニューでした。

豆麴の味噌汁、自分では作らないので久しぶりのお味噌汁を楽しめました。丸麴は8個がお汁の表面に浮かんでいました。具の中では、特に大根の味がしっかりと楽しめました。

夏休み中のエアコン改修工事のお陰で、エアコンの効きも良くなったようです。

本日も、美味しい給食メニューをありがとうございます。明日からも給食があるのがとても嬉しいです。どうぞよろしく申し上げます。

8月25日(木)

天気予報どおり、午前中に一雨降りました。小学部はプール活動でしたが、屋根付きプールは、こうしたときに本当に有り難いですね。プールで体を動かした小学部チームはお腹もすいて給食がより一層美味しく感じられたのではないのでしょうか？

本日、まずはチンジャオロース、中国語では「牛肉の炒め物」の意味を持つメニューだそうです。これを本日は豚肉を用いて調理していただきました。お肉とタケノコの具にピーマンの緑、パプリカの赤の彩りがきれいな、味も見た目もばっちりの一品でした。辛みを使わずに、奥行きのある優しい味わいが素晴らしいです。

きゅうりの梅和え、野菜の旨味、特にキャベツの甘みに梅の酸味が調和してなんとも美味しい味が楽しめました。こちらも、特に人参のオレンジ色、梅の紫蘇の色がきゅうり、キャベツの具材に彩りを添えていて見た目も味も食欲をそそる一品でした。

トマトと卵のスープは、温かくこれも優しい味わいでした。トマト、タマネギ、エノキタケを溶き卵がくるみ込みながら、すーっと喉を通っていきました。

これにヨーグルトも加えた豪華メニュー、何ととっても野菜三味の昼食となりました。野菜を細かく刻むなど、下ごしらえも大変だった事と思います。本日も、美味しい給食をありがとうございます。

8月26日(金)

今日は中学部がプール活動でしたが、今日も曇り空。屋根付きプールはありがたいですね。プールで運動した中学部の子供たちは、きっとお腹がすいて、給食を十分に楽しめるのでしょうね。

今週最後の給食に、嬉しいメニューのシーフードカレーを味わえました。メニューに掲載されていたイカ、海老、帆立がしっかり入っていました。あさりは、仕入れの関係で今回は入っていなかったそうです。どの海産物も味を楽しむことが出来ました。シーフードカレーではありますが、ベーコンも入っていました！じゃがいもは角がしっかりしている大きいサイズのものがゴロッと入っていましたが、中まで柔らかく、とても美味しかったです。人参も同様に味をしっかり楽しめました。

カミカミ海藻サラダ、噛みごたえ十分の茎わかめの食感がやはり印象的でした。まぶされた胡麻の味も美味しさのポイントですね。コーンが黄色い彩りを添えていました。

パイナップルは、フレッシュな酸味がとても良かったです。

給食再開の嬉しい週となりました。今日は、サラダも含めて、海の幸を楽しむメニューでした。ごちそうさまでした。

8月29日(月)

早いもので8月も最終週となります。今朝の栗原築館観測点の最低気温が12.6°Cでした。朝の空気が冷たくなり、空の雲もずいぶん高く感じられ、秋がそこまで来ていると感じます。

さて、今日は海苔ご飯、海苔の混ぜご飯といった一膳でした。ご飯を一口食べるたびに海苔の味わいから磯の香りがスーッと広がりました。板海苔をちぎって、ご飯に仕掛けたのでしょうか、それとも、固めていない海苔をそのまま用いたのでしょうか？ご飯の様子から、何となく前者の方を想像しながら美味しく頂きました。

千草焼き、これは細かく刻んだ具材を卵に混ぜて焼く料理ということで、今回は枝豆、赤パプリカ、タマネギ、椎茸が入っていました。それぞれの具材も味をしっかり持っているの、卵の味と相まってとても濃厚な旨味を感じました。彩りも感じられ、さらにトマトと一緒に皿に盛られていたのでとても明るく鮮やかな一皿でした。トマトもとても瑞々しく美味しかったです。

小松菜としらすのおひたし、ひんやりシャキシャキの食感で、しらすの味が加わり小松菜、人参、もやしの味も引き立てられていました。

夏野菜の味噌汁、特にズッキーニ、かぼちゃなどは味噌汁で食べる経験が少なく、新鮮に感じました。これらの味もしっかり出ているお汁もとても美味しかったです。

今日も細かく刻んだ野菜、下ごしらえも含めて手間のとてもかかるメニューでした。調理して下さった皆さんのおかげで、今日も様々な味わいをじっくりと楽しむことが出来ました。ありがとうございました。

8月30日(火)

今日は雨も降り、肌寒さを感じる日となりましたが、中学部は午前中プール学習がありました。寒く感じなければ良いのですが。

火曜日恒例のパン給食、今日のもっちりした食感も楽しめる米粉フォカッチャでした。少しずつちぎりながら、3つのメニューとともにいただきました。

コーンコロケは、表面はサクサクで、薄い衣の中にはコーンがいっぱい入っていました。中に入っていたコーンがとても甘かったです。

チリコンカン、アメリカ南部の家庭料理でトマトソースの中に、大豆や挽肉が入った一品でした。私はこれを美味しく頂きながら、今から三十数年前の初任校勤務時代に、当時同僚だったALTの先生が手料理の豆入りスープを振る舞ってくれたことを思い出しました。そのとき頂いたスープに、味も風味・香りもよく似ていました。美味しい給食の味が、私に懐かしいエピソードを想起させてくれました。

ABC スープ、今年度2回目の登場です。前回、このスープについて家族に話したところ、娘の通う学校でもこの形のマカロニを使ったスープがメニューにあるとのことでした。マカロニの形は、アルファベットだけではなく数字も混ざっているとの情報を得ていたので、本日は数字のマカロニを探しながら食べました。「0」「1」などはどちらとも言えませんでした。食べているうちに見つけました！「2」「8」「6 or 9」などの数字。スープの味は、セロリの香りが絶妙で、大きめにカットされたじゃがいもも大変美味しかったです。

本日も美味しい味を楽しめました。ごちそうさまでした。

8月31日(水)

高等部1, 2年生は、午前中に職場実習見学がありました。少し緊張して過ごしてきたのではないかな？給食の時間前には戻りましたので、緊張でお腹が空いていたなら、給食がより美味しく感じられるのではないのでしょうか。

鰯の胡麻味噌煮、火の通りも、味つけもバッチリでした。骨まで美味しく食べられるのが嬉しいです。鰯の皮のすぐ内側は脂が乗っていて最高です。ご飯もどんどん進みました。

大豆の五目煮、メニューを見ると大豆が主役のように見えますが、大豆と共に入っている鶏肉、こんにゃく、ごぼう、タケノコ、人参、さやインゲンと、どれも主役となる美味しさでした。具も大きくカットされているので、それぞれの味もじっくり楽しめました。

油麩とえのきの味噌汁、これは大きな油麩が魅力的な一品。3つ浮かんでいた油麩は、口に入れると、しっかり吸い込んでいる汁が溢れ出て口の中に広がりました。郷土料理の油麩の存在感を再認識させてくれるお味噌汁でした。

梨は、美里町の北浦産ということで、これも地元の味です。「北浦梨」は、地元出身の先生方には広く認知されているみたいでした。私の出身地・愛知県西三河地方でいうところの「安城梨」みたいなものでしょうか。私は、梨を食べるのは久しぶりでした。とにかく瑞々

しくてびっくりしました。出来たて採れたての美味しい梨でした。

今日は8月31日の語呂から、野菜の日。給食でたくさんの種類の野菜を毎日食べられている事に感謝します。ごちそうさまでした！