

# 令和6年度おいしい給食 2月第4週【2月24日(月)～2月28日(金)】

2月24日(月)

振替休日

2月25日(火)



3連休明けの学校周辺は、校庭の雪も溶け、児童生徒も元気に登校し穏やかなスタートを切っています。昇降口には立派なひな人形も飾られ、3月3日のひな祭りに向けての気分が高まってきました。ひな祭りが近づいてくると、春が近くまで来ていることを感じられ穏やかな気持ちになるのは私だけではないはずです。

今日の給食は、油ふ井でした。金成支援学校の給食の中で、私が好きなメニューベスト5に入るとてもおいしい油ふ井です。油ふは、どちらかというところ有名ではありませんが、食べ応えが満点の、郷土の誇るおいしい食材ですね。

さつま芋とかぼちゃのサラダは、どちらもほんのり甘い食材が、マヨネーズでまとめられており、サラダというよりも、デザートといっても良いくらい甘くおいしいサラダになっています。サラダが苦手な子供もおいしく頂けるのではないかと思います。

わかめのみそ汁は、油ふ井にぴったりの汁物で、とてもおいしかったです。

2月も残すところ1週間となりました。今日もおいしい給食ごちそうさまでした。

2月26日(水)



今朝は雪ではなく小雨の降る天気でした。気温が少しいつもより高かったようです。3月に入るといよいよ卒業式が近づいてきます。明日は各学部で卒業を祝う会が開かれます。卒業式の練習にも熱が入ってきています。

今日の給食はさつま芋御飯でした。私は、餅米の入った炊き込み御飯が大好きです。今日のさつま芋御飯も、餅米と、上にごま塩が振り掛けられており、さつま芋の香りが引き立ち、ほんのり甘くておいしかったです。

赤魚の香味ソース掛けは、油の乗った赤魚に香味ソースが掛けられ、甘辛くとても食べやすかったと思います。

大根と厚揚げの煮物は、よく煮込まれている煮物よりも、大根の固さがしっかり分かるくらいに煮込まれ、食べ応えがあってとても良かったと思います。しいたけの風味もほかの具材を引き立てていました。

白菜のみそ汁は、えのきもたくさん入っており、さつまいも御飯によく合いました。

デザートのヨーグルトは、おなかの調子も整えてくれるので、健康にもとても良いですね。

今日もデザートまで大満足の給食でした。ごちそうさまでした。

2月27日(木)



今日の給食は中華献立でした。中華料理はボリュームもあっておいしいので大好きです。

今日の給食で一番ボリュームがあったのが、ごまみそ野菜スープだったと感じました。スープというと副菜の印象が強いですが、給食のごまみそ野菜スープは、野菜たっぷりボリューム満点でした。小松菜、キャベツ、えのきだけなどいろいろな種類の野菜がごまみそ風味とよく合っていました。

マーボー豆腐も、しっかりとした食感の豆腐が食べ応えがあり、御飯のお供にとっても良かったです。辛いマーボー豆腐もおいしいですが、給食用に優しい味のマーボー豆腐もとても良いですね。

ひじきサラダは、食べると健康になれる気がする健康メニューですね。しょう油風味で食べる人が多いですが、ほんのりマヨネーズ風味もとてもおいしかったです。

今日もおいしい給食ごちそうさまでした。

2月28日(金)



今日で2月も最終日です。

笹かまのチーズ焼きは、ふっくらとした笹かまに、チーズが掛けられており、笹かまのおいしさがチーズによってより一層引き立てられていました。

すき焼き風煮は、少し薄めの味付けには牛肉よりも豚肉がとても良く合いおいしかったです。