

令和4年度おいしい給食 12月第二週【12月5日(月)～12月9日(金)】

12月5日(月)



寒さが日に日に厳しくなっています。ほうれん草の「旬」の季節を迎えました。ほうれん草は一年中食べられますが、夏よりも冬の方がおいしさも栄養価もアップするそうです。先週の販売会では、園芸班が心を込めて作ったおいしい野菜をたくさん買いました。大根2種、玉ねぎ、にんじん、かぼちゃ(1.86kgの大きな物でした)、ねぎを週末に名取の自宅に持ち帰りました。幾つかを食べましたが、新鮮で、みずみずしさにあふれる味わいでとてもおいしかったです。

今日はガパオライスでした。細かく刻まれたたまねぎ、ピーマン、パプリカ、にんにくにそぼろの豚肉が良い味を付けていて、御飯にととてもよく合いました。ほうれん草のツナマヨサラダは、ほうれん草、キャベツ、とうもろこしの色合いが鮮やかでした。旬を迎えたほうれん草も、とても味が濃くておいしかったです。もずくスープは、もずくが入っているのでとろみがあり、身も心も温まる一品でした。デザートのリンドは、酸味より甘みが印象に残る味で、食感もシャキシャキした感じで、おいしかったです。今日のリンドも地元産だったのでしょか。

明日は出張があり給食が食べられないのが残念ですが、今週の給食もしっかり味わって楽しみたいと思います。ごちそうさまでした!

12月6日(火)



調べたところホキはタラの仲間の深海魚でした。タラフライといっても良いくらい白身の魚は似ていました。衣がサクツツとしていてとてもおいしかったです。のり弁の白身フライとして使われているとのことですが、ソースだけではなくしょう油にも合うのではないのでしょうか。添えられていたミニトマトは甘かったです。ミルクパンはボリュームがあり柔らかくておいしかったです。ポテトのチーズ煮は主役のじゃがいもが少し固めなのと、タマネギのシャキッとした食感が残っている事で全体のバランスを整えている気がしました。ABC スープは小学部の子どもたちの中には苦手とする子がいたようです。パセリやセロリの香りや味が原因でしょうか。野菜が多くて健康に良さそうな味でした。ごちそうさまでした。

12月7日(水)



今日から高等部2,3年生が岩手県・仙台方面に修学旅行に出発しました。今日は、陸前高田市にある東日本大震災津波伝承館を訪れてから三陸鉄道・盛駅から釜石駅間を電車で移動し、遠野ふるさと村では昔話を聞いたり、体験学習を経験してから、宿泊先となる花巻温泉のホテルへと向かう行程です。天気が少し心配ですが、皆楽しい思い出をたくさん作れる事を願っています。私は、午前中は仙台に出張で、検食の時間ギリギリに学校に到着しました。仙台を出るときには自動車の外気温表示が8℃でしたが、東北道を北上するにつれて天気も曇りから雨に変わり、金成では3℃まで下がりました。宮城県内でも、地形の影響等で地域により気候が異なることを改めて実感しました。

本日の給食、まずは、すき焼き風煮ですが、甘いお汁に豚肉の脂が混ざって旨味がしっかり伝わるおいしい一品でした。しめじ、しいたけのきのこ類2種の味もとても良かったです。具たくさんの特大盛りを楽しみました。ほうれん草入り厚焼き卵は、見た目にも卵の黄色に、ほうれん草の緑色が鮮やかなおかげで、優しい味わいを楽しめました。大根のごま酢和えは、大根、にんじん、きゅうりといった野菜類とツナの味がとても良く調和していました。デザートにはみかんまで付いて、お腹いっぱいになりました。

本日もおいしい給食、ごちそうさまでした。

12月8日(木)



高等部の修学旅行隊は、順調に岩手県から南下して仙台市内に移動したようです。朝方の雨も上がり、気温も高くなってきたようなので一安心です。今日も楽しい思い出をたくさん作れることを願っています。

さて、本日の給食に手作りキャベツメンチカツが登場しました。朝バスのお迎えの時間に窓越しに厨房を見たときに、調理担当の皆さんがタマネギを細かく刻んでいるのが見えました。ボールにストックされたタマネギは、キャベツ、豚肉とともにメンチカツに包み込まれていました。厚みのあるメンチカツを食べてみたところ、表面の薄い皮はサクサクで、中身は柔らかくてとてもジューシーでした。これは、子どもたちも先生方もおいしくて大喜びする事と思います。ブロッコリーの中華和えは、ごまの香ばしさがブロッコリー、カリフラワー、パプリカ、きゅうり、わかめの味を更においしく引き立てていました。ブロッコリーは今が旬で、風邪を予防する成分も含まれているそうです。厚揚げみそ汁は、一見豆腐のように見える厚揚げがごろっと入っていました。えのき茸とネギの食感もしっかり楽しむことができました。デザートにはヨーグルトも付いていました。

今日も手作り感満載のおいしい給食、ごちそうさまでした!

12月9日(金)



今日は、高等部2,3年生が修学旅行より戻る日です。宿泊先のホテルの朝食バイキングでは牛タンカレーが本校生徒に人気だったようで、お代わりをしてたくさん食べた人もいたそうです。1年生も体験学習で岩手県に出掛けました。こちらも皆、出発するときはうれしそうでした。

そのようなわけで、今日の給食は小中学部だけが食べますが、子どもたちが大喜びしそうなメニューでした。ミートソーススパゲティは、フォークを使って食べました。ミートソースは味の濃さがちょうど良く、食べ飽きないおいしい味でした。特に、マッシュルームやトマトの食感が印象に残りました。イタリアンサラダは、甘酸っぱいソースがひんやりした野菜サラダに馴染んでいて美味でした。ブロッコリー、カリフラワー、パプリカなど彩りも鮮やかでした。白菜のクリーム煮は、とにかく温かくクリーミーなシチュー、という感じの一品でした。口に含むと、白菜、じゃがいも等の具の味もおいしく、最後は口の中で溶けてクリームのまろやかさを残しながら喉を通っていきました。デザートのパナナも甘みがしっかり有りおいしかったです。

本日もおいしい給食、ごちそうさまでした。子どもたちも大喜びだと思います。今週もありがとうございました。