

令和4年度おいしい給食 3月第3週【3月13日(月)～3月17日(金)】

3月13日(月)



今朝は強風が吹き、スギ花粉も大量に飛散しているようです。私も花粉症でアレルギーの薬を飲んでいますが、目のかゆみ、鼻水の症状が朝から続いています。今年は全国的に飛散量が例年よりもかなり多いそうです。今後もアレルギー症状に苦しめられそうですが、スギ花粉飛散シーズンを何とか乗り切っていきたいです。

和食メニューの今日の御飯は油ふ井でした。井を持ち、その重さにびっくりしました。おいしい汁もしっかり吸い込んでいる井御飯は、量も味わいもぜいたくな一品でした。ほうれん草としらすのおひたしは、シャキシャキしたもやしの食感と、野菜になじんだしらすの味をたっぷりと楽しめる一皿でした。しらすには、骨や歯を強くするカルシウムがたっぷり含まれているそうです。栄養のバランスも抜群のメニューでした。鳥肉のつみれ汁は、鳥肉のだしが汁にしっかりしみ出していて奥行き深い味わいを楽しむことができました。薄味で特に白菜に味が良く染みていておいしかったです。最後にデザートはデコポンですが、とてもみずみずしかったです。味も、酸味と甘さのバランスが良く濃い味わいでした。丁度、この週末に自宅に戻っている際に、親戚からデコポンが送られてきました。デコポンは、まさに今が旬のフルーツなのでしょう。デコポンは内皮が薄くて、とても食べやすいですね。おいしい給食、ごちそうさまでした。今週もどうぞよろしくお願いいたします。

3月14日(火)



今日は午前中に、高等部国語の授業を見学しました。「ことわざ・格言について」学ぶ、プリント学習形式の授業で、4名の生徒は真剣に授業に臨んでいました。授業の中で「失敗は成功のもと」のことわざが示され、その意味を辞書で確認し、適例を挙げる場面がありましたが、いざ考えてみると日常で思い浮かばず苦勞していました。そう言えば、最近「失敗」をすることを遠回しに避ける指導場面が多いことに気が付きました。親の立場でも、我が子の行動の先に失敗が見えている場合、それを強く伝えていることが多かったように思います。自らのこれまでの親として教師としての在り方にも思いを巡らせてしまうひとときでした。

さて、今日のおいしい給食は火曜日、パン給食の日でした。食パンにいちごジャムを付け、パンを挟んでいたできました。バーベキューチキンは、鳥肉は柔らかく火が通っており、にんにく、しょうがが材料に使われていたお手製たれがとてもおいしかったです。ブロッコリーソテーは、肌寒い一日となったのでまずは温かいことがありがたい一品でした。赤、黄のペプリカと、緑のブロッコリーと鮮やかな彩りを楽しむこともできました。ホワイトシチューは、じゃがいもと玉ねぎがシチューにとっても良くなじみ、おいしかったです。視覚的には、にんじん、グリーンピースが全体の白っぽさにアクセントを与えていました。ほかほかシチューで身も心も温まりました。

本日も給食をおいしく楽しく頂きました。ごちそうさまでした。

3月15日(水)

写真なし

本日は午前中に校外の会議に参加しました。会議が予定より遅くなったため出張先から学校へ戻る時間が遅くなりました。通常時間より若干遅くなったものの、何とか無事に検食することができました。

今日のおいしい給食、まずは笹かまの二色揚げですが、表面にカレー味、青のり味が施された揚げ物でした。久々に登場したメニューでしたが、どちらの味も笹かまをかむほどに染みてとてもおいしかったです。ひじきサラダは、主役のひじき以上にとうもろこしが存在感を示していました。マヨネーズに、とうもろこしとひじきの味がうまくマッチしていました。ひき菜汁は、東北地方で愛される献立のようです。具材のみつば、ごぼう、大根、もやし、にんじん、油揚げがたっぷり入っていました。ことさら、みつばの香りを存分に楽しめる一品でした。デザートはいちごは二つ。いちご本来の酸味を楽しむことができました。

本日も、調理員の皆さんの愛情の籠もったおいしい給食、ありがとうございました。

3月16日(木)



年度末に向けて、学校も慌ただしさが増してきました。卒業生が登校していない学校は、子どもたちの数も少なく少し寂しい感じもします。

さて、今日は中華風メニューを楽しむ給食でした。マーボー豆腐は辛さはないものの、十分にうま味を感じる一品でした。豆腐、ひき肉の柔らかい食感の食材の中にあって、たけのこの歯応えが印象に残りました。チンゲン菜のナムルは、とうもろこしの黄、にんじんのオレンジ、チンゲン菜、きゅうりの緑と鮮やかな彩りの一品でした。ごまの風味が具材の味わいを一層深めていました。ワンタンスープは優しい味わいでした。ほんのりかすかに感じるコショウの風味がスープのうま味に奥行きを与えている印象でした。デザートはフルーツはバナナでした。バナナにできる黒い点は「スイートスポット」と呼ばれ、甘くなってきた「しるし」だそうです。バナナは栄養価が高く、スポーツをするときの栄養補給にもなります。私が食べたバナナはそれほどスイートスポットが見られませんでした。適度な固さでバナナの甘みを十分に感じる事ができました。

今日もおいしい給食を食べて、お腹も心も満たされました。ごちそうさまでした。

3月17日(金)



今日は、午前中は出張でしたが、検食の時間には無事に学校に到着できました。相変わらずスギ花粉の飛散量が多く、アレルギー症状に苦しんでいます。今年は例年以上に桜(ソメイヨシノ)の開花時期が早いと報道されています。桜の開花前線は仙台と栗原では到着までの日数の違いはどれ程なのか、気になるところです。

さて、本日のおいしい給食は、純和風献立でした。ひじき御飯は、ひじきににんじん、しいたけも入った炊き込み御飯でした。もち米も混ぜていたもので、とにかくお米がふっくらしていて、もちもちした食感が楽しめるおいしい一品でした。(おかずなしでも全部食べられます。)赤魚の照り焼きは、魚の身のおいしさがかめばかむほど染みだしてくる感じで、とてもおいしかったです。小骨も気にならず食べることができたので、子どもたちにも食べやすかったと思います。豚肉とごぼうのみそ煮、こちらは主役のごぼうのうま味が印象的でした。豚肉やさやいんげん、系こんにゃくの味も絶妙の味付けにより引き立っていました。わかめのみそ汁は、大きくカットされたわかめの歯応えを感じながらおいしくいただきました。今日のわかめは三陸産とのこと。わかめは皮膚や喉を丈夫にしたり、お腹の調子も整えてくれるそうです。花粉症の症状緩和にも一役買ってもらいたいです。

今週もおいしい給食の検食を楽しみとして1週間を過ごせました。調理員の皆さんに心より感謝いたします。ありがとうございました。