

令和5年度おいしい給食 8月第5週・9月第1週【8月28日(月)～9月1日(金)】

8月28日(月)



朝方は、東北地方太平洋沿岸を北北東へ移動している台風10号の影響もあってか風がやや強く、過ごしやすいかと思われました。しかし、通学バスのお迎えの時点で温度計は34℃となり、先週同様、暑い1日となりました。

今日から、本校では教育実習生1名が高等部で実習を始めました。本校での児童生徒、教職員との出会いをとおして、一生の財産となるような充実した2週間を過ごせるよう願っています。

さて、今週初めのおいしい給食では、のり御飯を楽しむことができました。御飯を頬張る度に、のりの風味・いその香りが口の中に広がりました。おかずがなくてもいくらでも食べられそうなおいしさでした。千草焼きは、口に含むと卵のふんわりした生地に、しいたけをはじめとする食材の旨みがじわーっと染み出てくる感じてました。キャベツときゅうりの生姜あえは、こんぶ、きゅうり、にんじん、キャベツのシャキシャキとした食感が楽しめるおいしい一品でした。優しい味付けて、食材の味をしっかりと楽しむことができました。なすのみそ汁では、中学部の畑で栽培されたじゃがいもが使われていました。まさに地産地消の取組、自分たちで作った食材を給食で頂けることは本当に貴重な事だと思います。冷凍パインは冷たくて、アイスを食べているような気分で頂きました。

本日もおいしい給食を楽しむことができました。調理員の皆さん、ありがとうございました。今週もよろしくお願いします!

8月29日(火)



本日午前中は会議等があったため、あつという間に検食の時間を迎えました。小学部のプール活動については、朝の水温が33℃に達していなかったため、久しぶりに実施することができました。子どもたちはプールに入ることができてとても喜んでいました。

さて、本日は火曜日ですのでパン給食でした。本日のパンは米粉フォカッチャでした。フォカッチャとは、イタリア語で「火で焼いた物」という意味の平たいパンです。米粉も使っていることから米粉フォカッチャと命名されているのでしょうか。もちりした食感のとてもおいしいパンでした。今日は、このパンに、おかずを挟んでおいしく頂きました。コーンコロケは、中身のコーンクリームは甘味を感じるおいしさで、表面が本当にサクサクとした絶品でした。パンに挟んでもとてもおいしかったです。チリコンカン、アメリカ南部の家庭料理です。肉や大豆をトマトソースで煮込んだものです。給食ではひきわり納豆のように大豆が細かく刻まれていました。これもまた、米粉フォカッチャの味と相性抜群で、挟んで食べるととてもおいしかったです。肉まんやピザまんを食べているような食感でした。夏野菜スープは、ズッキーニ、かぶ、かぼちゃ、玉ねぎ、いんげん、にんじん、ウインナーと具だくさんで深い味わいのおいしいスープでした。栄養満点で、夏バテ解消に大きく役立つ一品に感謝しながら頂きました。本日も栄養満点のおいしい給食を楽しく頂きました。ごちそうさまでした。

8月30日(水)



今日は、本校の開校記念日です。学校の沿革を紐解くと、養護学校義務制が実施された昭和54年8月30日に校舎が落成していることから、おそらくこの日付を開校記念日に定めたのでしょう。ちなみに、この年に古川分教室は分校に昇格し、気仙沼分教室に加え、新たに迫分教室が開設されています。宮城県北部地域の特別支援学校の歴史にも思いを馳せることができますね。

さて、本日のおいしい給食は和食メニューでした。あじの甘酢あん掛けは、口に含むとあじの白身が舌の上で溶け、甘酢あんの味と見事に調和していました。これは、本当においしい一品でした。切り干し大根の煮物は、主役の切り干し大根がとにかくおいしかったです。大根は干すことで栄養たっぷりとなり、カルシウムは20倍にも増すそうです。旨みもそのくらい凝縮するように思えました。わかめのみそ汁には、今月3回目となる本校中学部が育てたじゃがいもが使われていました。わかめ、豆腐、えのき、ねぎもたっぷり入った大満足のおみそ汁でした。デザートで頂いたオレンジは、酸味が控えめでさっぱりした甘味を楽しむ事ができました。

本日もおいしい給食ごちそうさまでした!調理員の皆さんありがとうございました。

8月31日(木)



早いもので、8月最後の日となりました。日没時間も早まっており、昨日の退勤時には満月が地平線付近にひときわ大きく見えていました。例年なら秋の訪れを感じ始める時節ですが、酷暑の今年は、日本列島が広く太平洋高気圧の勢力下に収まり、9月に入ってもしばらくこの暑さが続くと思われています。高温多湿な小笠原気団の性質を、南方に旅行するでもなく、東北地方に居ながらにして長期間体験できるのは貴重なことなのかもしれません。でも、この蒸し暑さにはちょっとうんざりしますね。

さて、今日は数字のゴロに併せ「野菜の日」ということで、夏野菜を中心に11種類もの野菜が食材に名を連ねていました。チンジャオロースーは、濃厚な味わいで豚肉と野菜の味がしっかり楽しめました。何より、片栗粉で調えたとろみが絶妙で、とてもおいしかったです。ひじきサラダでは、ひじき、もやしなどの具材に煎りごまのドレッシングがしっかりとなじんでいました。さらに、とうもろこしがたくさん入っていたので、その甘味もおいしさのアクセントとなっていました。トマトと卵のスープでは、トマトのほのかな酸味も手伝って深みのある味わいを楽しむことができました。また、コショウの風味が味を引き締めていることでおいしさが更に引き立っていました。デザートのヨーグルトは、爽やかな酸味・甘味を楽しめました。

調理員の皆さん、本日もおいしい給食を御準備いただき、本当にありがとうございました。暑い日が続いていますので夏バテをしないよう御自愛ください。ごちそうさまでした!

9月1日(金)



今日、9月1日は防災の日です。10万人以上の死者・行方不明者を出した都市直下型地震、関東大震災の発生からちょうど100年を迎える日となりました。本校は、今年度から2年間、宮城県の地域連携型学校防災体制等構築推進事業のモデル校の指定を受け、学校防災体制の充実を図るべく県外学校防災教育先進校の訪問をしたり、地域事業所・関係福祉施設等に聞き取り調査を行ったりしています。活動の成果は、年度内には本校ウェブサイトに掲載予定です。多くの人に本校の活動成果を見てもらいたいと思っています。

さて、今日は子どもたちが大喜びするであろうトマトチキンカレーでした。とてもコクがあって味わい深い一品でした。かぼちゃのサラダは、きゅうりの水分も加わってか大変クリーミーでフルーツケーキを想起させる味わいでした。デザートは、茨城県産のなし(品種は豊水)でした。名前の通りとてもみずみずしかったです。薄い食塩水をくぐらせたことで、甘味もよりはっきりと感じる事ができました。おいしい給食、ごちそうさまでした!調理員の皆さん、今週もありがとうございました。