

レストランのびき



9月7日(月)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ぎょうざ春巻き
- ・ナムル
- ・たまごスープ

今日は、ぎょうざ春巻きという変わった名前の料理が登場しています。餃子がまるごと入っているのでしょうか、それとも、餃子味に味付けされた春巻きでしょうか…。正解は、餃子と同じ具材を入れた春巻きです。たっぷりのキャベツをひき肉、ニラと捏ね、春巻きの皮で包んで揚げました。食べてみるとしっかり餃子の味がしますし、一本がしっかり大きいので満足感もあります！本校ではこの春巻きの他にも、へしこじゃがいもを入れた「へしこ春巻き」という料理があります。春巻きはどんな具材も受け止めてくれる懐の広い料理ですね。ごちそうさまの挨拶の時には全員が完食しており、子ども達にも好評だったのだと嬉しくなりました！

9月9日は重陽の節句の日です。無病息災を祈る日とされ、不老長寿の象徴でもある菊の花を用いた行事や食事を行っていたそうです。菊の上に綿を乗せた「着せ綿」は、和菓子の意匠としても有名ですね。給食では菊の花に見立てた炒り卵を混ぜ込んだ、菊花ごはんをいただきました(写真は撮り忘れてしまいました)。1年も折り返しを過ぎ、季節は着実に秋へ移ろっています。今年1年、健康に過ごせますように、と祈りながらいただきました。

9月8日(火) 重陽の節句こんだて

- ・菊花ごはん
- ・牛乳
- ・鶏肉の照り焼き
- ・ゆかり和え
- ・九条ねぎたっぷり汁





9月9日(水) 中学校体育祭応援こんだて

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ソースチキンカツ
- ・ごま和え
- ・かぼちゃの味噌汁



今日は中学校の体育祭に合わせてチキンカツ(勝つ)でした! しかし、大雨で体育祭は明日に延期です。前借りの験かつぎとなりました。学校の目の前にある滝は雨の時にだけ現れる幻の滝と言われています。大雨のおかげで、今年一番ほどの立派な滝が見られました。チキンカツはひとり2枚、片面に手作りソースがかかったものをいただきました。もちろん、ごはんとの相性ばっちりなので、大好物だからとチキンカツを最後にとっていた子が「ごはんを食べればよかった〜! 食べきってしまった〜!」と嘆いていました。明日はなんとか天気も晴れそうです。中学生のみなさん、がんばれ!



9月10日(木)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・カレー肉じゃが
- ・酢の物
- ・梨

今日のデザートは梨です。私も含め、今年初の梨を味わう子がちらほらいました。梨の種類はなんと、50以上もあるそうです。ちなみに今日の梨は「二十世紀梨」といい、京都府北部の京丹後市で栽培が盛んな品種です。さっぱりとした甘さでみずみずしいのが特徴です。この地域では、普段口にする梨は二十世紀梨であることが多いと思いますが、ぜひ他府県に行った際にはさまざまな品種を食べ比べてみてほしいですね。



9月11日(金)

ぬのびきランチ

- ・黒米ごはん
- ・牛乳
- ・かんぱちの塩焼き
- ・夏野菜の揚げ浸し
- ・味噌汁
- ・うご(いごねり)

今日の給食をこどもたちは心待ちにしていました。お目当ては、うご(いごねり)です。うごとは、エゴ草という海藻からできたゼリーのような料理です。伊根町では薄く切って、生姜醤油やごま和えにして食べられています。ただ、最近ではこのうごを作ったことのある家庭は少なくなっており、本校でも食べたことのある子はいませんでした。では、なぜうごを心待ちにしていたのかというと、本校では新潟県の佐渡島ブームが起きており、うごは佐渡島の郷土料理でもあるからです。肝心の味ですが、磯の香りが強く、うごそのものに味がついているわけではありません。必ずしもこどもの舌に合いやすい食べ物ではないと思いますが、佐渡島のおかげで子ども達との良い出会いになったようです。佐渡島ブームを巻き起こした本人からも、嬉しそうな様子が見て取れました。これからも色々な食体験ができる場にしていきたいと思います！