

= 高島の美味しい給食、いただきま〜す! 10月の1 =



10月4日、久しぶりに、ランチルームで、子どもたちと一緒に給食をいただきました。

コロナウイルス感染症予防の一環で、みんな、きちんと黙食です。

はやく、「おいしいね!」って、語り合いながら、食べたいと、思いました。



とはいえ、普段、一人で検食するのからすると、

“黙食だけど、みんなと食べるって、いいな!!”

っと、思いました。

10月1日(金)

ごはん、じゃがいものそぼろ煮、小松菜の炒め物です。

残念、外勤で食べられませんでした。

じゃがいもの甘さ、熱々だけど、そぼろがいいアクセントで、食が進んだとのこと。

次回を楽しみにしたいと思います。



10月4日(月)

ごはん、つみれ汁、ひじき入り卵焼き、きんぴらごぼう。和風メニュー。最高です。

ひじき入り卵焼きは、見た目第一印象は、お！っとびっくり、でしたが、味はGOODでした。つみれ汁も、トビウオのつみれが大きく、食べ応えありました。

10月5日(火)

小型コッペパンに、五目うどん、鶏肉と野菜のマリネでした。

五目うどんの「五目」は、「具たくさん」という意味とか。豚肉に、かまぼこ、油揚げ、にんじん、こねぎ、たまねぎ、とたっぷり入って、涼しくなってきた秋にぴったりの温かうどんでした。



10月6日(水)

チャーシャン豆腐に、野菜のオイスターソース炒め。どちらも、ごはんがすすむすてきな中華料理でした。

オイスターソースがいいですね。シャキシャキの野菜炒めもいいですが、今日のやわらかい野菜炒めも、GOODですね。



10月7日(木)

メニューは、レーズンパンに、白菜のクリーム煮、アーモンドサラダ。



クリーム煮は、白菜、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、そして、鶏肉と具たくさんで、濃厚、いやー、美味しかったです。寒い時は最高ですね。サラダは、ドレッシングひかえめで、ほうれん草の味が引き立ち、美味しかったです。アーモンドの歯ごたえも **GOOD** でした。



10月8日(金)

さんまの蒲焼き、さらさ汁、紅白なますでした。

残念、外勤で食べられませんでした。

蒲焼き、食べ応えがあったみたいです。こってり蒲焼きとさっぱりなますが合っていたとのこと。



さらさ汁って何か?と調べてみました。

ちくわが入ったおみそ汁?クックパッドには、ちくわは入っていない・・・。

どうもじっくりこなかったんですが、MIROKUYAちゃんぽんブログで納得。

おくんち料理に、ザクロなますに、さらさ汁というのが載っていました。



だから、なますだったんですね。10月8日、おくんち中日でした。勉強になりました。

さらさという名は織物からきていて、様々な色合いをあらわしているそうです。具材たっぷりの**さらさ汁**。来年は、食べたいです。



10月11日（月）

うま煮に切干し大根の炒め物、デザートがリンゴでした。
切り干し大根は味がよくしみていて、うま煮はうまいで
ご飯がすすみました。

リンゴのおかわりもあって、子どもたち、ニッコニコだ
ったそうです。

10月12日（火）

キャベツのミンチカツ、レンズマメ入り野菜スープ、
キュウリとキャベツとコーンのサラダでした。

サラダはあっさり、ミンチカツにも野菜がたっぷり
で、ヘルシーメニューでした。



10月13日（水）

根菜のみそ汁、魚の野菜あんかけ、で、ごはんがすすむ
メニューでした。

お魚は、ホキ。見た目はちょっとグロテスクですが、白
身魚のフライとかで、よく食べるお魚です。あっさり
で美味しいですね。肉厚であんかけと相性抜群と、高評
価でした。

みそ汁には、秋に美味しい（いつも美味しいですが）、サトイモに、サツマイモが入って
いて、その甘さが最高！という声が多くありました。

因みに、残念、外勤で食べられませんでした。

10月14日（木）

ポークビーンズ、ウィンナーとキャベツのソテー、黒砂
糖パン。

先生からのコメントに、「前歯が生え変わり中の子やお
口が小さい子にも食べやすいよう、どれも一口サイズに
切られていて・・・」とあり、そうか！さすが、調理員さん、



ありがとうございます。と、小学校の先
生はそこまで気づくんだと感心し、調理員さんに、改めて、感謝する次第です。
美味しかったです。ごちそう様でした。

