

給食

いよいよ今年度も最後の月になってしまいました。今年度一年間の給食は180回以上ありましたがどうだったでしょうか？

私が献立を立てるとき最初に思うのは『みんなはどんな給食が出ると喜ぶかな？』ということです。もちろん高校生の学校給食で決められた栄養摂取量の基準を満たした献立作りが基本なのですが、栄養があるからとみんなの好みに合わないものや、えーっこんな組み合わせなの〜とガッカリするような献立では魅力的な楽しい給食ではないと思うのです。

毎月の献立には和洋折衷いろいろな料理が出ます。献立表に国旗のマークがついているときなどはその国を代表する名物料理が提供される日です。今年度ではタイのガバオライスやフランスの冷たいじゃが芋スープのヴィシソワーズ、台湾のルーローファン、スペインのパエリア、韓国の参鶏湯風すいとん・・・ほか給食に出せるように工夫して作った各国の料理が出ました。そのほかにも、日本の地方のさまざまな郷土料理や有名チェーン店の人気メニューに似せたものが学校にいながら給食で食べられるように献立に盛り込んだりもしています。

こんな風に給食を作ってみんなが喜んで食べている姿や、我先にとおかわりしに来るのを見るのは学校給食に携わって本当に良かったなあと感じる瞬間であり『よし！勝った！』と心の中でニヤリとする瞬間でもありますw

来年度もさらにおいしい給食・楽しい給食を出せるように調理員共々励みたいと思います。

