



## 見事！ 給食の賞状100枚達成！！

すごいです。給食の賞状が、昨日の給食で100枚目に達成しました。1年間で100枚を達成するのは、なかなか厳しい事なのです。昨年の私のクラス（1年1組）も、結構がんばっていたのですが、それでも100枚にいけるかどうか、ぎりぎりの所でやっと達成した思いがあります。それを、まだ1週間の余裕を残して、見事に達成できたのです。（写真を撮ってくるのを忘れました。残念な事に！）

1枚の賞状をもらうという事は大変な事です。給食当番ががんばる事だけではなく、クラスの全員がしっかり食べて残さないようにし、食器類の片付けもきれいにしないとはいけません。それに片付ける時間も大切です。3階から1階まで運ぶので、のんびり片付けていたのでは制限時間に間に合わず合格しないのです。それを、よく頑張りましたね。

実は、昨日は調理実習の後だったので、残量が多くなっても仕方ないなあ・・・と、担任としては密かに思っていました。配膳をしている時も、「ああ、全然お腹がすいていない」と男子も女子も言っていました。昨日の給食は、ハンバーガーに、サラダに、クリームシチューでしたが、おかわりも良くして、よく食べきりました。

給食センターの方達が、毎日皆さんのことを思って、美味しくって、栄養のあるものを楽しく食べられるようにがんばって下さっています。その方達への感謝の気持ちも、この100枚達成できたということは、ちゃんと表せていた事になるでしょう。すばらしい1年の取り組みでしたね。

## おっきりこみ、ご馳走様！



昨日の1～2時間目は、家庭科の時間で、2組は調理実習をしました。

「おっきりこみ」といえば、群馬県を代表する郷土料理ですね。毎年、埼玉県深谷市では、エヌ・ワン・グランプリというイベントが行われていて、群馬の「おっきりこみ」と埼玉の「煮ぼうとう」、山梨の「ほうとう」という似た料理の食べ比べが行われているくらいに、有名な料理です。（ちなみに、「おっきりこみ」は醤油味、「ほうとう」は味噌味です。私はどちらも大好きです。）

2時間目の授業が終わって職員室に戻ってみると、机に上の写真の「おっきりこみ」が置かれています。淡嶋君が届けてくれたそうです。麺は腰がしっかりとっていて、スープは煮干しでダシがとってあり、濃すぎず薄すぎず、完璧な味付けでした。麺を打つ所からやったそうですが、100点満点の出来具合ですね。ご馳走様でした。ぜひ、家でも作ってみたらどうでしょうか。家族も喜ぶですよ！