

# 令和5年7月10日（月）



## 献立名

- ・西区こしひかり
- ・牛乳
- ・生揚げとなすのみそ炒め
- ・磯香和え ・すいか

今日は旬の「すいか」を提供しました。給食では、皆さんが食べる 2 時間前から調理する決まりがあり、すいかを切るのを 2 時間前から始めると、切り終わって冷蔵庫へ入れても、すいかがぬるい…。暑い日なのに、それは美味しくない…。と悩み、調理員さんへ相談。すると、「じゃあ氷を作って、切る前も氷水で冷やしておきましょう」と提案してくださいました。「なんて、素敵なことを…泣。ありがとうございます。」と感謝しかありません。

でも、実際食べている様子を見ていると、すいかが苦手で食べない人が多いこと、多いこと。甘くてとても品質のよいすいかだったので、何とも悲しい気持ちになりました。

昔、10%以上の方が食べないものは、給食では出すべきではないと先輩からお話を聞いたことを思い出し、夏の代名詞「すいか」は給食には不向きかなと思いました。