

【2月1日（月）】

<ふたばを知るベジマンデー献立※ペスコベジタリアン食>

「木戸川鮭ごはん 牛乳 千草焼 さつまいもサラダ かぶとゆずの香りみそ汁 みかん」



<ふたばを知る献立とは？>

双葉郡の食材や郷土料理について理解を深める献立のことです。本校の卒業生が商品開発に携わって作られた檜葉町の木戸川鮭を使った鮭フレークや、檜葉町をイメージしてさつまいもやゆずを献立に取り入れています。この日のみかんは双葉郡のみかんではありませんでしたが、広野町のみかんについて理解を深めてもらえるように組み合わせています。

<K先生のつぶやき>

今日はペスコベジマンデーである。まずはおなじみ木戸川鮭ご飯をいただく。この安定感のある美味しさ。程よい塩味の鮭の旨味とご飯との抜群の相性に、口に入れた瞬間に味覚が全集中である。気がつけばご飯だけいつまでも食べ続け、なくなってしまいそうになる。「い、いかん。」やっとの思いで切り上げ、柚子入りの味噌汁を一口、口に含む。身体にじっくりと染み渡っていく感覚が心地よい。この日の味噌汁は特に油揚げがおいしい。豆腐といっしょに口の中でいつまでも後を引く。そしてさつまいもサラダ。これもうまい。角切りされたさつまいもは驚くほど甘く、また程よい歯触りで、いくらでも食べられる。ほうれん草とタマネギ、にんじんの角切りが程よくマヨネーズで味つけされ、しゃくしゃくした歯触りにまろやかな酸味が混ざり合い、絶妙だ。そして卵焼き。口に入れた瞬間、新鮮な驚きに襲われる。出汁の利いた卵焼きと、幾つ具材が入っているのか数えきれないほどの複雑な食感のコラボだ。タケノコ、にんじん、ほうれん草、ひじき、しめじ・・・他にもありだが、もうわからない。この歯触り。本当に心地いい。卵焼きの厚さも絶妙。こうしたきめ細かい部分を、M先生はもちろん調理員さんたちが大切にしてくださっていることが、給食をより一層美味しくしていることを改めて実感した給食であった。この日も感動に次ぐ感動である。「ごちそうさまでした」

<今週の献立紹介>

2月2日（火）～節分献立～

「ごはん 牛乳 いわしのかば焼き ほうれん草のごま和え 具だくさんみそ汁 福豆」



2月3日（水）

「ごはん 牛乳 鶏肉とひよこ豆の炒め物 春雨サラダ ピリ辛みそスープ チーズ」



<生徒のコメント>

「いわしのかば焼きのたれの味がおいしかった～！」

「鶏肉とひよこ豆の炒め物の味付けが大好きです！」