

【2月4日（木）】

＜真鯛を使ったリッチな献立＞

「かおりごはん 牛乳 真鯛のムニエル 海藻サラダ クリームシチュー」



＜今日の真鯛は？＞

愛媛県で養殖された真鯛を使ってムニエルにしました。この真鯛は、「あした愛顔えひめ水産応援プロジェクト」により無償提供していただいたものです。



＜K先生のつぶやき＞

今日のメインディッシュは、真鯛のムニエルである。そもそも私は、以前いつ「真鯛」を食べたのか覚えていない。そのくらいレアな食材に、給食でお会いするとは。驚きを通り越してただ感動だ。まずは匂いから。素晴らしい磯の香りだ。これはすぐには箸を付けられない。そこで、まず上にのっている赤と黄色のパプリカをいただく。食べて感激「甘！」

そしてついに真鯛をいただく。透き通るような白身を口に入れると、素材の味を生かした上品で淡泊な味わいだ。恐らく最高の塩でうっすらと味を付けただけなのだろう。白身の旨味がきっちり引き出されている。その白身と皮近くの濃厚な脂の味わいが口の中で混ざり合い、まさに「こってりとしていて、それでいてしつこくない」という食の極致が立ち現れる。

目を閉じればここは紛れもなく、フレンチレストランだ。心の中で叫ぶ。  
「う～ん、トレビアン！」 一口、一口を大切にじっくりと味わった。

次にシチューをいただく。うまい。クリーミーなソースに、この日も具材は多種多様だ。あさり、さつまいも、じゃがいも、たまねぎ、しめじ、ベーコンがアクセントを加えていた。水加減も絶妙だ。そして、この日渋く主役を支えた脇役の海藻サラダ。食べた瞬間、その食感の楽しさに思わず顔がほころんだ。くきわかめやこんぶなど数種類の海藻。この昆布が柔らかいのにしっかりした食感があるので、具材全体の土台を支えてくれている。おいしいかおりご飯と共に、今日も大満足の給食である。M先生、調理員の皆さん、今日も美味しかったでござる。「ごちそうさまでした」

<今週の献立紹介>

2月5日（金）

「ごはん 牛乳 手作りヒレかつ きんぴらレンコン わかめのみそ汁 ミニトマト」



<生徒のコメント>

「ヒレカツが柔らかくてとてもおいしかったです！」

「また出してほしいです！」