

【2月10日（水）】

＜愛媛県産の養殖ブリを使った「ぶりの照り焼き」でごはんがススム＞
「ごはん 牛乳 ぶりの照り焼き 枝豆とツナのサラダ かきたま汁」



＜K先生のつぶやき＞

今日も給食を前にして胸が躍る。こんなに美味しそうなぶりの照り焼きを、これまでに見たことがあっただろうか。真っ先に食べたい衝動に駆られるが、ここはがまんしてまずは汁物からいただく。一口飲んでいつもの旨さに心が落ち着く。優しいかき玉の風味と、豆腐、小松菜など定番の具材を食しながら、今日は特にエノキダケの食感に心がつかまれる。プチプチと心地よい歯触り。うまい。そしてツナサラダをいただく。たっぷりのツナに、枝豆、レタスだろうか。楽しい味わいだ。ツナマヨと枝豆の組み合わせは、濃厚なのにみずみずしい風味を口いっぱい広がる。うまい。そしてぶりをいただく。箸で触ると、もう崩れそうな程とろとろだ。口に入れた瞬間身がほどけて、舌の上一杯にぶりの脂の旨さが広がる。照り焼きソースは醤油ベースだがほどよい味わいで、ぶりの旨味を適度に引き出している。ご飯との組み合わせが最高。どんどんご飯が進む。照り焼きの皮との境目には、なお一層の旨味が詰まっている。全く魚臭さを感じない。とろっとしているのにさらっとしたこのぶりの切り身。最高級だ。あっという間に切り身がなくなっていく。う～ん。惜しい。何度も咀嚼してうまみをじっくり味わう。この切り身とこの味付けのベストバランス。M先生と調理員さんたちの最高のコンビネーションがなせる技だろう。今日も目を閉じて手を合わせる。「ごちそうさまでした。」

＜M先生からのコメント＞

ぶりの照り焼きは、“水あめ”を使うことで照りを出しています。今日のぶりは、愛媛県産の養殖ぶりを無償提供していただき使用しました。ぶりには脂がのっていて、K先生のつぶやきで表現されているように“とろとろ”の食感。さて、「枝豆とツナのサラダ」に使われているのは、レタスではなくキャベツでした！いつもありがとうございます。

<今週の献立紹介>

2月12日(金)～バレンタイン献立～

「オムライス 牛乳 マカロニサラダ コンソメスープ ミニエクレア」



たくさん食べてくださいね～！

上手に分けきれそうです！
楽しみ～！



<生徒からのコメント>

「エクレア大好きです～！もっとチョコレート出してください(笑)」

「オムライスの味付けが絶妙ですね。おいしいです。」