

【2月28日（日）】

＜卒業式を迎えた3年生へ向けて、ビーフカレーでお祝いの気持ちを＞
「ビーフカレーライス 牛乳 オムレツ エリンギと野菜のソテー」



＜K先生のつぶやき＞

今日は日曜日である。しかし金曜日の授業との入れ替えなので「金曜カレー！」狂喜乱舞である。それもこの日は新メニューのビーフカレー！ 口に入れた瞬間にじゅわーっと身体に染みこみ、身体各器官がどんどん元気になるのが分かる。適度な辛みと旨味はもちろん、水分も絶妙である…。米にほどよく絡み合い、ご飯の弾力とカレーの旨味が口の中で渾然一体のハーモニーを繰り広げていく。ジャガイモの大きさも小さめで食べやすく、タマネギとさやいんげんのサクサクした食感も新鮮だ。そして牛肉…。旨い！ 食べる度にとろけるような牛肉の旨味。そしてカレーとご飯の甘みが広がり、思わずにんまりである。カレーの合間に食べるエリンギと野菜のソテーが、いいアクセントになり、こちらのうまさも倍増だ。まず、エリンギの風味と柔らかく炒められたキャベツの甘みが引き立っている。そしてオムレツもふわふわだ。大満足である。

さて、実は今日のビーフカレー、私がこれまでに食べたことのない新しい味だった。一般にビーフカレーは、いかにもビーフカレーといった感じだと思うのだが、今日のメニューは本校のいつもの美味しいカレーのベースを変えず、そこにビーフをなじませることに成功したという印象だ。新メニューに挑戦した M 先生と、これを実現した調理員さんたちに感謝である。今日も、「ごちそうさまでした。」

＜M先生からのコメント＞

給食では人気の高いカレーライス。翌日の卒業式を控えた3年生へ向けて和牛を使った「ビーフカレーライス」を提供しました。3年生も3月19日までは給食があるため、給食最終日にお祝いデザートをつけます。お楽しみに。

＜生徒のコメント＞

「牛肉がゴロゴロ入っていて豪華でした！美味しかった～」

「給食で牛肉が出るのってすごいですよね！？また出してください！！」

「カレーライスの日、ごはんの残りが少ないです。食品ロスに貢献！」