

【3月2日（火）】

<ひな祭り献立>

「ちらし寿司 牛乳 赤魚のから揚げ 菜の花のお浸し ほたてのすまし汁
さくらもち 」



<K先生のつぶやき>

3月3日はひな祭りである。ひな祭りと言えば女の子の節句だが、本校ではすべての生徒でお祝いする。そう、給食である(笑) 当然メニューはちらし寿司。具材がたくさん入った桜色のちらし寿司に、たっぷりの海苔を掛けて頂く。このちらし寿司、通常酢の加減が難しい。特に酢が強すぎると他の具材の味が台無しになってしまう。しかし本校の給食の酢加減は絶妙だ。食べた瞬間、「これこれ！」という声こそから聞こえてくる。ふんわりした酢の風味とご飯の甘みがマッチしてじんわり、じわじわと食欲に火を付けていくこの感触、堪らない。ちなみに桜色は紅ショウガ。そしてこの紅ショウガの下にふんわりした炒り卵が敷かれている。続いて青々とした菜の花をいただく。茎の部分を中心にほどよく醤油味がなじんだおひたしは、ちらし寿司で熱くなった胃袋に優しく「ふーふー」と息をしてくれるように染みこんでいく。ほのかな醤油、そして甘く柔らかい太めの青菜・・・いくらでも食べられる。続いてメインディッシュの赤魚のから揚げを頂く。こんがりしたきつね色が、これから始まる口福のドラマを予感させる。そして・・・ぱく！ 予感を上回る旨さだ。このから揚げ、表面はかりかり香ばしく、中はほくほくの白身だ。ざくっとした食感と皮近くの白身の脂の甘じょっぱさのコラボ。ひょえー！ である。調理員さんたちがどれだけ手間暇を掛けて作ったのか、想像すると自然に頭が下がる。

ここまでで十分満足である。ところが、今日はたまたま最後にとっておいた汁物をいただいたところで、不覚にも「なんじゃこりゃ！」と叫んでしまった。あまりにも、贅沢なのだ。私ごときが食べてしまっているのか。驚きのあまり汁を見直すと、何と、たくさんの白く細い糸が、たっぷりのわかめと絡み合っているではないか。そう。貝柱である！ 紛れもなく本物である！ 糸かまぼこではない！ これまで、缶詰に入っている貝柱の水煮の1つ1つを、どれだけ慎重に味わってきたことが。ところが、その貝柱が、給食の私の椀一杯に広がっているのだ。信じられない。一口飲むだけで、その出汁奥深い海の恵みに気持ちが満たされていく。そして貝柱を噛むときの心地よさ。噛めば

噛むほど、凝縮した旨味が口の中に広がり、最後は私の舌が惜しむように胃の中に流れ込んでいく…。まさに口福である。

M先生、あまりびっくりさせないでください！そして、「ごちそうさまでした。」

<M先生からのコメント>

給食での味付けはとても難しいです。全員に100点をもらえることはまず難しい…。その中で、どこに着地点を持っていくか…いつも頭が痛いです。味の好みはみんなそれぞれだと思うので「うまい」「まずい」と感じることは色々だと思いますが、ひな祭りの行事食に込められているように「みんながすこやかに元気に成長してほしい」という思いで給食がつくられていることだけでも感じ取ってもらえたら嬉しいです。

<生徒のコメント>

「ちらし寿司、少しすっぱくて苦手でした。」

「すまし汁がとても美味しかったです！」

「赤魚がとてもおいしかったです。」

「さくらもちを始めて食べました。デザートがつくと嬉しいです。」