

【2月9日（火）】

<県産牛肉を使ったビーフシチュー>

「減量コーンごはん 牛乳 野菜コロッケ ブロッコリーのレモン醤油あえ
ビーフシチュー」



<K先生のつぶやき>

この日はまず生徒の配膳の時から、今まで経験したことのない衝撃的な香りがしてくる。「この食欲をそそる芳しき香り。その正体はどうもビーフシチューのようだな・・・。」するとM先生から「今日のビーフシチューはルウを一から手作りで作ったんですよ。牛肉も、赤ワインをたっぷり使って煮込みました」とのお話。「え！すごい！」胸の高鳴りを押さえつつ食堂に着き、配膳する。コーンご飯、コロッケ、いつも通りレモン醤油味で最高に美味しいブロッコリーなどのメニューの中に、ひときわ輝くビーフシチューが！今日だけは我慢できず、いきなりビーフシチューにまっしぐらだ。口に入れた瞬間、味のあまりの深さと多様さに脳天に衝撃が走り、思わず。「か、革命だ！」と口走っていた。周囲の先生方が、「どうやったらこんなに旨くなるんだ。」と口々に話す表情も光り輝いている。その上大きな牛肉が入っている。店でビーフシチューを食べても、これほどごろごろ入っていることはあまりないだろう。ごろごろごろごろ。まるで猫の気分だ。牛肉は柔らかく、口の中でとろける。献立によると福島県産のすね肉とのこと。すね肉って、こんなに美味しかったのか・・・。赤ワインの酸味もしっかり利いている。じゃがいもやにんじんもシチューといっしょに食べると一層美味しい。うん。にんじん甘い！この日の午後、私はもちろん先生方、そして生徒がいつも以上に生き生きしていたように見えたのは、私だけだろうか。こうした献立を考案し、手間を掛けて調理して下さるM先生と調理員さんたちにただただ感謝である。そして肉牛農家さんにも「ごちそうさまでした！」

<M先生からのコメント>

ビーフシチューは初めての挑戦でした。とてもおいしくできたので、みんな喜んでくれていたので良かったです。調理員さんたちもドキドキしながらもおいしくなるようにと一所懸命に作ってくれました。



フラウンルウが出来上がりました。ルウだけで1時間も混ぜ続けました。色も香りもすっかり香ばしくなりました。

<生徒からのコメント>

「ビーフシチュー、めちゃくちゃおいしかったです。レストランで食べる味がしました！」

「このビーフシチューはうますぎました！」