

今日の給食は、笹かまの磯部揚げ、豚肉とごぼうの味噌炒め、かきたま汁、ご飯、牛乳でした。磯部揚げと言えば「磯部揚げ」→「ちくわ」→「のり弁」と連想します（突飛？）。高校生の頃、学校の近くには「〇〇弁当」と「〇〇亭」の2つの弁当屋さんがありました。唐揚げにそれぞれの特徴がよく表れていたように記憶しています。一方は素揚げに近い感じで、もう一方は衣がふんわりとした感じでした。唐揚げ弁当は大好きなのですが「高嶺の花」。なかなか手が出ません（切ない…）。そこで「のり弁」です（もちろん大好きです）。確か260円位でお腹も心も幸福でした（+20円位で「しゃけ弁」が買えた…）。のり弁は、のりを敷き詰めたご飯の上にちくわの磯部揚げと白身魚のフライが乗っていて、のりの下にはおかが潜んでいます。ピンクとオレンジ色の漬物とパック醤油が付いていて、片開きの蓋が半分閉まらないほど盛りがよかった。食べる時に、ちくわの磯部揚げと白身魚のフライに醤油を配分に気を付けてかけるのですが、こぼれ落ちた醤油が、ご飯の上ののりに染みていきます。フライの油と醤油味が染みたのりご飯の味が（中のおかかも加勢して）またいいんですね。ところで給食の磯部揚げは、ちょっと豪華に笹かまを使用したもの。青のり入りの衣を身にまとった笹かまが、主菜としての存在感を発揮していました。

※9月10日（木）は弁当日のため、更新はお休みいたします。

