

今日の給食は、さんまの竜田揚げ、すき昆布ともやしの煮物、豚汁、ご飯、牛乳でした。秋と言えば、芋煮会（でも今はちょっと我慢かな…）。芋煮会と言えば「豚汁」でしょう！豚汁という偉大な料理はいったい誰が考えたのだらうと思うくらい完成された料理のように思います。栄養満点、普通の味噌汁よりパンチがあって、もはや汁物の領域を超えておかずになり得るポテンシャル（潜在能力）を秘めています（あくまで個人的な感想です）。味噌汁に豚肉を入れようという発想から考案されたのか、はたまた豚肉を使った汁ものにチャレンジしている中で味噌味に仕立てようと思いついたのか…「味噌が先か、豚が先か？」食にまつわる疑問は尽きません。豚汁は、「世界三大スープ」と呼ばれる「フカヒレスープ」「トムヤンクン」「ブイヤベース」「ボルシチ」（なぜか4つある）にも負けない逸品だと思います。さらに今日は、秋の食卓を飾るにふさわしいさんまの竜田揚げの登場です。脂がのってとても美味。今日もおいしくいただきました。

