

今日の給食は、和風おろしハンバーグ、ごぼうサラダ、わかめと豆腐の味噌汁、ご飯、牛乳でした。子供の頃、ハンバーグは「煮込みでトマト味」と我が家では決まっていた。初めて和風おろしハンバーグを食べたときは、さっぱりとしていて醤油ベースの味付けが（意外にも）ハンバーグに合うことを知り、驚きました。また、本日のごぼうサラダはツナマヨネーズ味。この「ツナマヨ」の味付けも今や定番ですが、個人的には比較的新しいもののように感じます。柔軟な発想による組み合わせが、新たな定番を生み出すことにつながっているように感じました。ところで、「まごはやさしい」というキャッチフレーズを聞いたことがありますか？給食だより「いただきます」によると、「ま」は豆、「ご」はごま、「は（わ）」はわかめなどの海藻、「や」は野菜、「さ」は魚、「し」はしいたけなどのきのこ、「い」はいもとのことです。元気に生活するための食生活のポイントは、「まごはやさしい」食べ物を積極的にとるとよいとのこと。う～む、意識して食べよう！

※24日（木）と25日（金）は、修学旅行のため給食はありません。更新はお休みいたします。

