

今日の給食は、さんまの塩焼き、肉じゃが、もやしとえのきの味噌汁、ご飯、牛乳でした。料理の方程式「 $y = ax$ (料理=食材×調理方法)」に当てはめると、本日のさんまの塩焼きは、個人的にはまさに「最適解」と言ったところでしょうか(あくまで個人的なイメージによる数式です。ご容赦を…)。「さんま」は、「焼く」「煮る」「刺身にする」「フライにする」…といった様々な調理方法でもおいしくいただける実に汎用性の高い食材だと思います。また、シルバーボディーでスピード感を感じさせる見た目の美しさは、まさに「いけ魚(いけてる魚)」と言ったところでしょうか(…個人的な感想です)。本日のさんまは、骨ごと食べられるように調理してあり、残さず食べることができました。給食日より「いただきます」には、「皆さんが大人になった時に、さんまをきれいに食べることができる人であってほしいと思います」との一言がありました。豊かな海の恵みをいただいていることを忘れないようにしようと改めて思いました(それと、魚の骨の取り方、もう少しうまくならないと…もう大人だけど)。
※明日14日(水)は弁当日なので、更新はお休みいたします。

