

今日の給食は、まぐろカツ（パックソース）、ひじきの煮物、白菜の味噌汁、ご飯、牛乳でした。給食だより「いただきます」によると毎月第3水曜日は「みやぎ水産の日」とのこと。なんでも宮城のおいしい水産品をたくさんの人に食べてもらおうと県が制定したようです（「第3水曜日」→「水曜日第3」→「水3」→「水産」か?）。というわけで本日の給食には「まぐろカツ」が登場しました（「カツとフライの法則」によれば、「まぐろフライ」というべきか?）。個人的には、まぐろと言えば握り寿司ですね。お寿司は大好きで、「回らないもの」「回るもの」問わず、スーパーのパック寿司から母の握り寿司に至るまで好物です（…満足度は違う）。ネット等で職人の動画を見たり、有名な寿司職人小野次郎氏の粋で含蓄のある職人話（咄）をまとめた本（寿司の写真も美しい名著。「すきやばし次郎旬を握る」里見真三著）を読んだりすると幸せな気分になります。お寿司には辛口の日本酒かな。米×米の相乗効果…抗えない魅力（魔力）です。
※「カツとフライの法則」：肉類を揚げたものをカツ、野菜や魚類を揚げたものをフライと呼ぶことが多いことを示す法則。エビフライやエビカツのように調理方法等により、呼び方が変化する場合等例外がある。
※都合により、19・20日分の更新はお休みします。ごめんなさい…。

