

今日の給食は、揚げ餃子、マーボー豆腐、りんご、ご飯、牛乳でした。おいしさの要素の一つに、料理の「温度」があると思います。味の良い…例えばラーメンをいただいても、スープがぬるいとやや物足りない（パンチがない）感じがするかもしれません。やはり、熱いものは熱く、冷たいものは冷たくいただきたいところです。南三陸町の給食はセンター方式で、町内の小中学校の全ての学校の給食を調理し配送しています（ありがとうございます）。調理を終え、わたくしたちの口に入るまではある程度の時間がありますので、給食センターの皆様は、給食をおいしく食べられるよう、季節ごとの温度管理に心を砕いているに違いありません（夏場は食中毒も心配）。本日のマーボー豆腐は、まるで今しがた出来上がったかのように熱々でした（ふーふーしないでパクリと言ったら…自己責任です）。おかずを入れる食缶にも工夫があり、気密性の高いものを使用しているようです。気密性が高いと言えば、小学生の頃、土曜日の弁当日（当時は土曜日にも授業があった。4時間授業で弁当を食べて下校していた）に、どうしても憧れの「ランチジャー」（魔法瓶←古い？のような構造の弁当箱。保温性に優れ、汁物も持ち運べた。構造上、容量は少なく重いのが難点）に持っていきたくて、母親に頼んだことがあったなあ。

