

今日の給食は、ごぼう入りドライカレー、わかめスープ、みかんゼリー、ご飯、牛乳でした。今日は、「ごぼう入り」ドライカレーが「初？」登場しました。ごぼうは食物繊維が豊富な野菜ですね。ごぼうが「主役」と言えば、きんぴらごぼうやごぼうサラダなどが思い浮かびますが、ごぼうはどちらかといえば、炊き込みご飯や豚汁などで味のある「脇役」で活躍することが多いイメージがあります（かき揚げもいいですね）。また、柳川鍋のドジョウのように、やや「癖のある」食材のいいところも引き出すにくいやつです。今日はドライカレーという「作品」の中で、地味ながらも「香り」と「食感」において確かな存在感を発揮していたように思います。「ごぼう役者」って言葉は聞いたことがありませんが、主役を引き立てる名脇役（時には主役も張れる！）、作品を見た（食べた）人は、すっきりする（食物繊維効果！）ということで、いい意味で使いたいですね〜。なんでも「駄々をこねる・文句を言う」ことを「ごんぼ掘る」と言う地方もあるそうです。「ごしゃぐ」って感じかな？

