

今日の給食は、仙台あおば餃子、春雨ともやしのチャプチェ、中華コーンスープ、ご飯、牛乳でした。ぐっと朝晩寒くなりましたね。立冬を過ぎ、冬の足音がそこまで近づいてきているようです。今日は「仙台あおば餃子」が登場しました。「仙台あおば餃子」？はて？と思い、給食日より「いただきます」を見ると…仙台市が地域の食材をたくさん利用するために考えたもので、餃子の皮に雪菜が練り込まれているそうです。だから写真のようなきれいな緑色をしているのですね。「緑色」と言えば、学生時代に好んで食べた「スタミナラーメン(通称スタラー)」を思い出します。当時八木山に住んでいたのですが、近所の食堂？飲み屋？的なお店(『さわき』さんだったかな?)の看板メニュー(とわたくしは思っていた)でした。噂によると麺に「ほうれん草」が練り込んであって、スープはニンニクと唐辛子テイストが強烈で野菜たっぷりの(刺激と優しさが同居する)中毒性のあるラーメンでした(食べた次の日はいろんな意味で大変でしたが…)。雪菜は寒さに強い、これからが旬の野菜。雪菜にあやかり寒さに負けず頑張りましょう！思い出したら「スタラー」食べたくなってきたぞ…いざ、八木山か？

