

今日の給食は、銀ざけの西京みそ焼き、小松菜のおひたし、かきたま汁、ご飯、牛乳でした。子供の頃から焼き魚は好きでした。この頃食べていませんが、「銀たら」が特に好きでしたね。実家の向かいが魚屋で、銀たらが食卓に上るととても嬉しかったことを覚えています（実は、お肉の方がもっと嬉しかった…）。そういえば、向かいの魚屋さんからいらなくなった魚の「はらわた」をいただいて家のすぐ下の北上川で、魚の「はらわた」を餌にして釣りをしていたのですが、「海の魚」のはらわたを「川の魚」が食べることが不思議でした（『はらが』と呼ばれていた魚がよく釣れた。「ハヤ」の一種なのかな）。本日の給食に登場したのは銀は銀でも、「銀ざけ」でした。11月11日は何でも「サケの日」とか（酒ではなく鮭ですよ）。漢字の「鮭」のつくりの部分「圭」を分解すると、「十一一」→「1111」ということのようにです（なるほど！）。本日の鮭は、色と形、味の三拍子そろっていました。それにしても「西京みそ」に付け込んで焼いた「西京焼き」はほんとに素晴らしい調理方法ですね。まさに「最強」です（…言ってしまった）！

