

今日の給食は、鮭のじゃがいも衣揚げ、小松菜とパプリカのバターソテー、たこのミネストローネ、バターロール、牛乳でした。本日の給食は、なんと共立女子大学（東京都）の4年生3名の学生さんが考えた献立なんです！なるほど、ちょっと都会の香りが…（失礼しました）。実は、献立のテーマは「南三陸町の食材」です。南三陸産の鮭、たこ、小松菜がそれぞれの料理に使われています。ミネストローネにはたくさんのたこのぶつ切りが入っていてコリコリとした食感と潮の香りがたまらない一品に仕上がっていました。ちなみにミネストローネとは、「具たくさんスープ」という意味で、イタリアの野菜スープを指すそうです。使う野菜も土地によって異なっていて、レシピに決まりはないのだとか。日本で言ったら具たくさん味噌汁と言ったところでしょうか（ちょっと違うか？）。また、鮭のじゃがいも衣揚げは、衣にじゃがいもが入っていて（つなぎは米粉？）ボリューム満点でした。ちょっと鮭とフライドポテトを同時に食しているような感じがしました（あくまで個人の感想です）。この鮭のじゃがいも衣揚げは、給食センターの皆さんが何度も作ってみて、上手にでき上がるように工夫を重ねたそうです。アイデアをおいしく実現するためにたくさんの方々が力を合わせて完成した献立だったのですね！ありがとうございました。うめがったや〜

