

今日の給食は、野菜コロッケ（パックソース）、すき昆布ともやしの煮物、きのご豚汁、ご飯、牛乳でした。ある噂の真相を確かめに山形の河川敷に行ったことがあります。その噂とは、「山形の芋煮は牛肉醤油味である」というものでした。宮城県民の多くは、芋煮会と言えば「豚汁」を作りますが、山形では違うという情報を入手したため、山形の河川敷で宮城風の芋煮（豚汁）を作り、周囲の人々と比べてみようと考えたのです（『山形の河川敷で宮城風の芋煮を作ってみた』）。○十年前のよく晴れた秋の日だったと思います。山形市内の河川敷は多くの人でにぎわっていましたが、噂どおり周囲からはすき焼きのような良い香りが…、やはりみなさん牛肉醤油の芋煮を作っているようでした。近くのグループの皆さんと話をしてみると、牛肉醤油が山形では一般的なのだとか。互いの「芋煮」（『それは豚汁』と言われましたが）を交換して味わったことを思い出しました。本日の豚汁には、じゃがいも、大根、ごぼう、ねぎ、しめじ、えのきだけなど、おいしくてとても健康によさそうな食材がたくさん入っていました。休日、食事と発泡性特殊麦芽飲料（ビールともいう）により、やや働きすぎの胃腸にとって、本日の野菜やきのご類たっぷりのヘルシーメニューは優しかったですね。胃腸にも「働き方改革」が必要か？

