

まだ子供だった頃、将来は会社員になって、仕事帰りに近所の飲み屋（角打ちも渋い）で一杯やって帰ってくる（手土産を携えて…）のかな…とっていました（モデルが父親とのりすけさんやますおさんたちだった）。そうすると、お昼は弁当か会社近くの食堂で食べることになりそうですね。それはそれで楽しそうではあるのですが、やはり毎日おいしくて栄養のバランスに優れた給食（しかもリーズナブル）を食べられることは本当にありがたいことです。今日の給食は、さんまの竜田揚げ、切干大根ともやしの炒り煮、しめじの味噌汁、ご飯、牛乳でした。こうした献立は、なかなか食堂ではお目にかかれないメニューではないでしょうか？給食日より「いただきます」によると、本日の食材の中で切干大根とこんにゃくは腸や血液の掃除をしてくれる食物繊維をたくさん含んでいるとか。お部屋もこまめにお掃除するように体のお掃除も毎日することが大切なのだそうですね。そうか、よし、わかった（等々力警部風）！こんにゃくは毎晩食べるといいのかも…（こんにゃく→こんにゃくう→今夜食う）。

