

今日の給食は、ちくわと大根の煮物、納豆、せんべい汁、みかん、ご飯、牛乳でした。本日は「せんべい汁」が初登場（かな？）しました。鶏肉醤油味、野菜たっぷりの汁の中に、柔らかくモチモチした食感の南部せんべいが入っています。なんとなく子供の頃から食べなれた「はっと」に似ている感じがしました。はっとを作る感じで汁をこしらえ、南部せんべいを入れればすぐできそうです。ただし、重要な点が一つ！入れるせんべいは汁物専用が開発された「おつゆせんべい」を使用しなければいけません（シャア専用ザクみたいな感じか？）。汁に入れたせんべいは、アルデンテが食べ頃なんだとか。それと、おつゆせんべいには、「みみつき」と「みみなし」があるようですね。煮込んだ時の食感が異なるようで、せんべい汁通の多くは「みみつき」を好むとの話も…。厚さが均一の「みみなし」は調理がしやすいとのこと。給食のせんべい汁は、「みみつき」を使用していたようです。まさに「アルデンテ」の食感で、せんべい汁通も満足のおいしさでした。

