

今日の給食は、宮城県産牛肉のハヤシライス、ツナとわかめのサラダ、ヨーグルト、ご飯、牛乳でした。我が家では昨夜ハヤシライスだったので、「あら、珍しくハヤシライスの連チャンだぞ」(カレーが続くことは割にある。不思議にも…)と思ったのですが、そこには大きな違いがありました！我が家のハヤシライスは、豚肉仕様(使用)だったのですが、給食のそれは、なんと宮城県産黒毛和牛が入っていたのです。牛肉というだけでも嬉しいのに、更に+「和」+「黒毛」+「宮城県産」と畳みかけてきますからね〜。コロナ禍の中、県内産食材の消費拡大のために、貴重な牛肉を給食でいただくことができるのだそうです。味は深くコクがありましたね。なんというか重層的な味わいというのでしょうか。比較的あっさりとした豚肉もいいのですが、本日のハヤシライスは一味違う気がしました。個人的には、ハヤシライスの脇を固めるツナとわかめのサラダと「山田」ヨーグルトもよかったな。そういえば、よくサラダや刺身のつまに入っている「赤い海藻」の名前が分からず、いつも「あれ、あれ、あのあがいやづ」と説明していたので調べてみると「赤とさか」とあったのですが、正解ですか？

