

今日のメニューは、アジフライ（パックソース）、ひじきの煮物、キャベツとしめじの味噌汁、ご飯、牛乳でした。みなさまのご家庭の味噌汁は、「具たくさんタイプ」ですか？それとも「具少な目タイプ」ですか？わたくしの実家の味噌汁は、典型的な？具たくさんタイプでした。じゃがいも、にんじん、大根、玉ねぎ、豆腐（木綿）などの具が、これでもかというくらい入っていました。わたくしは密かに、旅館や食堂で出会う味噌汁…長ねぎ、油揚げ、わかめ、豆腐（絹ごし）の具が椀の中にバランスよく入り、なおかつ赤味噌できりっとした味の味噌汁に憧れを抱いていました。今では、野菜などの具がたっぷりに入った栄養満点の味噌汁が大好きです（アラフィフの健康にもよいと思われる）。本日の給食の味噌汁もキャベツなどの野菜やしめじ、豆腐などの具がたっぷりに入った栄養満点の「具たくさんタイプ」でした。キャベツの甘みが溶け出し、とても優しい味でした。ところで、関西の知り合いは、下の写真のような味噌汁の位置だと「いずい」そうです。その話は、機会があったらまた今度。ちなみに今日のわたくしのアジフライの形は♡型でした。ちょっとラッキー。

