

今日のメニューは、餃子、ツナもやしの中華炒め、春雨スープ、あんりんプリン、ご飯、牛乳でした。給食の焼き餃子の特徴は2つあるように思います。一つはタレなしでもおいしく食べられるように具にしっかりと味が付いていること（ニンニク感は少なめ）。もう一つは、表面が比較的「カリッと」焼き上げられていること（冷めてもパリッと感を維持するためかな？柔らかさと硬さのコントラストがはっきりしているように感じる）。以前、お話ししたように思うのですが、個人的には、餃子のタレは「酢ラー油」派なので、この餃子を酢ラー油でいただいたら、しっかりした味付けに酢のさわやかさとラー油のパンチとが融合され、完璧なうまさになるのではないかと考えています。わたくしの敬愛する輸入雑貨商（架空の人物です。誰にもじゃまされず、一人自由に食事することをモットーとしている）が登場する作品の中では、「酢コショウ」が押されていました。参考までに…。ツナもやしの中華炒めは、初めていただいたメニューでしたが、万能食材の「ツナ」は、炒め物にも合うことが分かりました。今度試してみよう！

