

今日のメニューは、さばの塩焼き、豚肉とごぼうのみそ炒め、すまし汁、ご飯、牛乳でした。本日もマニアックなところに着目させていただいて申し訳ないのですが、わたくし「なると（鳴門巻き）」が大好きです。あの断面に「の」の字が描かれたかまぼこです。ぎざぎざした白色の楕円形の中央にきれいなピンク色で描かれた「の」の字という見た目の美しさはもちろん、魚肉のすり身の味も抜群です。ラーメンやお蕎麦、お吸い物に入っているとなぜか安心します（写真でもちらりと写っているのがご確認いただけるでしょうか？）。汁物のお供といった位置付けのなるとですが、個人的にはわさび醤油でいただくという間にメインに昇格です（ご飯のお供ではなく、大人の飲料のお供の場合）。本日は、さばの塩焼きと豚肉とごぼうのみそ炒めという「2枚看板」がメインに登場しました。なるとは、豆腐やたけのこ、にんじん、長ねぎ、しいたけといった食材とともにすまし汁の具となり、控えめながらも確実に「2枚看板」をサポートしていたようです。ごちそうさまでした。

