

今日のメニューは、夏野菜カレー、フルーツゼリーあえ、アーモンドフィッシュ、ご飯、牛乳でした。みなさんは「カレーのルー作り」にチャレンジしたことはありますか？一人暮らしをしたときに、やりたいと思って実行したことが2つあります。1つはプリンを大きなボールに作り一人で食べることに（食べきれなかった…）。もう1つはカレーのルーを作ることでした。ガラムマサラ、ナツメグ、チャツネ…名前は忘れましたが、とにかく呪文のような名前をたくさん買った記憶があります。玉ねぎをたくさん（涙ながらに）みじん切りにし、あめ色になるまで木べらで炒めて…とやってみたのですが、ちょっと残念な味でした（少量なのに食べきれなかった…）。それからは考えを改め、大量の資本と研究の成果が投入された市販のルーをどのように組み合わせ、理想の味に迫るかに方向性を変え、今に至ります。今日の給食はカボチャやナス、ピーマンなど夏野菜がたっぷりに入ったカレーでした。先日の甘めのカレーよりちょっとスパイシーな味だったように思います。暑さを吹き飛ばすような栄養たっぷりでパンチのきいた「夏バージョン」のおいしいカレーでした。ごちそうさまでした。

