

今日のメニューは、春巻き、春雨のオイスターソース炒め、味噌野菜スープ、ご飯、牛乳でした。母親から習っておきたいものが3つあるのですが、そのうちの1つが「味噌づくり」です。少しだけ大げさに言えば、伝統的な食文化の1つを受け継ぎ、子供たちに伝えていきたいという思いがあります。こだわりの材料を使って、お気に入りの木樽に仕込み、我が家の味をつくることに憧れもあります。この頃は、個人的にとっても速い時間の流れの中で生活しているように感じる事が多くなったような気がしています。ちょっとだけ手間のかかることやアナログチックなことにあえて挑戦し、少しだけゆったりとした時間の流れを感じることができればと思っています。…すみません、味噌から個人的な妄想が膨らみすぎました。今日の給食の味噌野菜スープの味噌は「仙台味噌」。給食だより「いただきます」によると、江戸時代に伊達政宗公が日本で初めての味噌工場を仙台に建て、戦の際の栄養補給として「仙台味噌」を開発したといわれているそうです。今日はゆったりとした歴史を感じながら、職員室では味噌談議に花を咲かせ（味噌つながりで、そのうちラーメン談議に変わりましたが…）、おいしく給食をいただきました。ごちそうさまでした。

