

今日のメニューは、ミネストローネスープ、タンドリーチキン、すいか、ソフトパン（ブルーベリージャム）、牛乳でした。わたくしの限られた得意料理の一つに「ポトフ」があります。骨付きの鳥肉を使い、ジャガイモ（今年は高い！）、ニンジン、玉ねぎなどたっぷりの野菜をブイヨンとともに煮込んだだけのシンプルなものです。わたくし的には、あらびきソーセージを入れるとコクとともにちょっとした「宝物感」が出ていいと思います。また、セロリを入れると独特の風味が加わり、「本物感」と「大人感」が漂うように感じます。塩味のポトフもいいですが、このミネストローネもいいですね！ポトフもミネストローネも割と大人になってから出会った料理のように思います。本日供されたタンドリーチキンも子供の頃の給食のメニューにはありませんでした。そう考えていくと、ある日の給食の献立からも、グローバル化の潮流を感じる（大げさ？）とともに、食文化の成熟や給食センターの皆さんの工夫等を感じます。調理員さんが同じ形になるように悩みながら切ったというスイカを食べて一足先に夏が来た感じがしました。早く梅雨が明けるとを願いつつ、今日もごちそうさまでした。

