

今日のメニューは、アジのレモンソースがけ、小松菜のおひたし、豚汁、たけのこご飯、牛乳でした。前回、大好きな「たけのこご飯」が給食に登場したときに、うっかり入れ物の蓋を取らずに撮影してしまったことを密かに激しく後悔していたのですが…よかった！本日無事、見た目も美しい「たけのこご飯」をご披露できました。味付けもよく、豚汁との相性も抜群です。ところで、わたくしは、青魚が大好きで、回転系のお寿司屋さんに行った時には、「ひかりもの3種」的なお寿司を必ず頼みます。しめ鯖が不動の1位、2位が小肌、僅差でアジとイワシが3位を争うといったところです。アジは焼いてもおいしい「あじな奴」です。給食だより「いただきます」によると、アジという名前は「味が良いから」という理由で名づけられたということです。「今日はレモンソースでさっぱりとした味付けにしたので、味わって食べてください。」とメッセージが添えられていて、思わずニヤリとしてしまいました。さわらの時も登場した「レモンソース」は、ほどよい酸味があり、さわやかな味わいで、魚の臭みを消し、本来の旨味をぐっと引き立てているように感じました。このひと手間が、ワンランク上のおいしさの秘訣なのかもしれません。ごちそうさまでした。

