

今日のメニューは、春巻き、春雨ともやし中華炒め、豆腐とチンゲン菜のスープ、ご飯、牛乳でした。今日は、ご覧のとおり中華です。今日は「春巻き」に注目してみました。なぜ「春」まきなのかな?と思い調べてみたところ、立春の頃に新芽が出た野菜を具材にして作られたことから「春巻き」と名付けられたとのことでした。「かつての春巻きの具はきっと現在よりずっとつつましいものだったのかな?」「今も昔も初物をいただくことは特別なことだったのかな?」と過去に思いを馳せていました。一方、職員室では、いつものとおり、「やっぱり『生』春巻きがすき♡」とか、「酢醤油もいいけど、からしがいいな」「いや、ケチャップやソースもいいんだよ」とか激論?が交わされていました。給食の春巻きは具にしっかりと味が付いていて、とてもおいしかったです。パリパリした食感も最高でした!ごちそうさまでした。

