

ついにこの日がやってきました！今日は「焼きそば」の日です。わたくしの給食で最も好きなメニューがこの焼きそばなのです（断言）！モチモチした太めの麺と野菜や豚肉が魅惑のソースを身にまとい、得も言われぬ香りと味を醸し出しています。実は、給食は調理する給食センター等で味や献立に特徴があります。わたくしは南三陸町に長くお世話になっていきますので、南三陸町の給食センターの味や献立がスタンダードであり、もっとも安心します。ただ、この焼きそばに関しては、東部地区の海岸付近の某給食センターの味もすばらしい（もちろん、ほかのメニューもおいしいですよ）。二度蒸し上げた石巻焼きそばを使い、水分がやや少なめでさらりとした感じがします。調理員さんが、巨釜で水っぽくならないように調理することはものすごく難しい作業だと聞きます。大きなへらを使い、食材を混ぜ合わせるのも力が要ります。感謝の気持ちでいっぱいです。お腹もおいしくいっぱいになりました。あっ…つい焼きそばについて語りすぎてしまいました。ほかのメニューは、鶏肉のレモンソースがけ、パンプキンパン、牛乳、ヨーグルトでした。みんなおいしくいただきました。ごちそうさまでした。

