

今日の給食は、さつまいもコロッケ（パックソース）、豚肉のオイスターソース炒め、中華コーンスープ、ご飯、牛乳でした。今日の職員室の食卓では「ソース」談議に花が咲きました。目玉焼きにソースをかけるとおいしいとか、ケチャップも実はおいしいとか、ソースの濃度の好みから、最後は餃子のタレにコショウを入れるとおいしいとか（わたくしは酢ラー油派です）…話が盛り上がりました。オイスターソースはできあがった料理に使うというよりは、調理時に使われることが多いように思います。給食の炒めものもオイスターソースで味付けすることで「中華度」がぐんと上がっているように思いました。コーンスープも中華の定番チンゲン菜としいたけ、ふんわりとしたかきたまが入っていて、まさに「中華」といった仕上がりでした。素材の選び方と味付けに一工夫することで様々変化する料理は実に興味深く、奥が深い。ちょっと甘めのさつまいものコロッケはいつもと変わらぬおいしさでした！

