

今日の給食は、あじのレモンソースがけ、卵の花の炒り煮、油麩の味噌汁、味付けのり、ご飯、牛乳でした。本日は油麩入りの味噌汁が出ました。油麩は煮物や汁物に入れると料理全体にコクが出てとてもおいしくなるんですよね。子供の頃から食べなれた油麩ですが、特に油麩入りの「ナス炒り」や「はっと」が大好きで、料理がワンランクアップするような感じがします。油麩は料理全体に独特の旨味とコクを提供しつつ、油麩自体も料理の汁を吸収して味のグレードを上げます。まさに、食の「相乗効果（シナジー）」「ウインウインの関係」「もちつもたれつ」（…しつこい）といったところではないでしょうか？油麩を使った登米の「油麩丼」は比較的有名ですが（だと思いますが）、他にも「油麩の唐揚げ」や「油麩レンチトースト（あぶら・ふレンチトーストかな?）」など、ちょっと意外なレシピもあるようですね。本日は、ご覧のとおりヘルシー和食メニュー。嬉しい味付けのりも付きました。あじのレモンソースがけでちょいとフレンチテイストが入っていましたね！

