

今日の給食は、油麩丼の具、豚汁、気仙沼産いちご、ご飯、牛乳でした。子供の頃、好きだったおやつは、ミルクセーキやババロア（バニラエッセンスの風味が好きだった）など、いろいろあるのですが、「いちごミルク」も好きでしたね。いちごをスプーンでつぶして（わたくしはしっかりつぶす派…先が割れていていちごの種？模様の『いちごスプーン』必須）、お砂糖を少々（いや、ちょっと多めに）、最後に牛乳を入れてでき上がりです。牛乳がいちごの汁と混じり合い、なんとも言えないピンク色になります（つぶし方が甘い美しいピンク色にはならない。その時は、面倒でももう一度丁寧にいちごをつぶすべし。また、牛乳を入れすぎてはいけない。こちらは新たにいちごを供給されない限り取り返しのつかない事態となる）。甘くて、イチゴの果肉がいっぱい入ったいちごミルク…思い出だけで食べたくなります。もしかするとかつてのいちごは今よりも糖度が低かったから、そうした食べ方をしていたのかもしれないね（練乳をかけて食べるのが好きな人もいました）。本日の給食に登場したいちごは気仙沼産の「とちおとめ」です。気仙沼産いちごは「冬いちご」といって、冬でも日照時間が長いために甘くておいしいいちごが収穫できるそうです。給食のいちごも甘くてとっても美味でした！

