

今日の給食は、玉子焼き、小松菜のおひたし、油麩と白菜の味噌汁、五目ご飯、牛乳でした。料理することは嫌いではないのですが、道具や材料にこだわりすぎる、気が向いたときにしか作らない、味付けがおおざっぱ、片付けがちょっと…という弱点（難点）を持ち合わせているんですよねえ。冷蔵庫とかにあるものでちゃちゃっとおいしいものが作れたら最高なのですが…（なんでも、寄せ集めで自分で作ることを『ブリコラージュ』（器用仕事）というらしいです）。そこで、一念発起して（また、おおげさな）、和食の基本の「き」を学ぼうと密かに料理の本を購入したことがあります。実は、①だしについて知る②おいしい煮物を作る③おいしいだし巻き卵を作るという明確な目的（野望）があったのです。本日の給食には、ふっくらとした食感で、きれいな焼き色がついた玉子焼きが登場しました。形は、ご覧のと通りの円柱状（ちょっと黄色い『ごぼう巻き』みたい）でした。卵を焼きながらロールケーキのように巻き巻きして仕上げたのかな？もしかするとふっくらとした食感は、焼き方や材料の要素もあるのかもしれませんが、巻くことにより空気の層ができることに起因するのかもしれませんが（ホントか？）。よし、久しぶりにきれいなまましまっておいた料理本をめくってみようかな…ん、どこにしまったっけ？

