

今日の給食は、さんまの梅煮、もやしの炒り煮、わかめとじゃがいもの味噌汁、ご飯、牛乳でした。本日の味噌汁には、南三陸町産のわかめが入っていました。今の時期は、ちょうどわかめの「新物」が出回る頃ではないかと思えます。本校の4年生は先日漁協さんにお世話になり、「めかぶそぎ体験」をしてきました。毎年のことですが、わかめの「種挟み」から収穫までお世話になり、感謝しております。肉厚で色鮮やかな三陸産わかめの中でも、歌津の外洋で育てられたわかめは、市場で高い評価を受けているそうです。小さい頃から、こうした「本物」の食材（味）に触れられるのは、とても幸せなことだと思います。わたくしは、「生わかめ」の扱いに不慣れだったが故に、手軽な「乾燥わかめ」を料理（確かラーメンだった）に入れようと思い、イメージどおりの分量を投入した結果…、水分を含んだ乾燥わかめは急激に存在感を増し、鍋の中がわかめだらけ（わかめの『アフロヘア』みたい？）になってしまった苦い思い出があります。本日の給食は、さんまの「梅」煮や「わかめ」の味噌汁など、季節を感じる献立だったと思います。春はすぐそこまで来ているようです。

