料理長の味を給食に（中）

みなさん、こんにちは。今日は、勝川駅前にある、ホテルプラザ勝川の料理長が考えてくださった、和食の献立です。

「もみじのお吸い物」には、秋をイメージしたもみじの形をしたかまぼこが入っています。他にも、ぶなしめじやごぼうなど、秋においしい野菜やきのこも入っています。

日本の料理、つまり和食に欠かせないものと言えば、何かわかりますか？それは、「だし」です。だしがきちんととってあれば、ほかの調味料で濃く味付けしたり、油を使って風味をつけたりしなくても、だしのうまみでおいしい料理ができます。また、だしの材料になるかつおぶし、むろぶし、にぼし、こんぶなどは、長い期間保存できるように工夫された食品です。昔の人が工夫し、大切にしてきた食品だということがわかりますね。

今日のお吸い物には「かつお」のだしを使っています。普段、給食では「むろあじ」という魚のだしを使っているので、今日のお吸い物はちょっと特別です。味わって食べてくださいね。