



## 美味しいお話

給食責任者 松田 修二

新たな気持ちで2017年をお迎えのことと思います。

今年も子供たちに喜んでいただけるように心を込めて給食を作りますので、よろしくお願いいたします。

さて、今年最初の三ツ星ニュースは、外部から納品される優れたものを紹介いたします。

いつも手作りにこだわっているドミニコ給食ですが、時間的にどうしても間に合わず完成品を使わざるを得ないメニューがあります。

先ず一つ目は3学期最初の正月メニューで出る「厚焼き玉子」です。がんばれ運動会メニューでも出させていただいています。200人前以上を厨房で焼き上げることは難しく、どうしても完成品に頼らざるを得ません。そこで、昨年春に食品メーカーや各方面のサンプルを取り寄せましたが、添加物や保存料が入り味的に納得のいく商品に出会う事が出来ません。諦めかけていたところ、仙台中央卸売市場でも店を構え、市内の寿司店でも良く使われている大町の卵焼き専門店「たま栄」さんの厚焼き玉子を思い出しました。早速給食で使わせていただきたいとお伺いしたところ、たま栄さんから快く引き受けていただき、直接取引をさせていただく事になりました。上品な卵の風味、柔らかな甘みとふんわりした食感に子供たちも満足したことでしょ。

二つ目は味付け海苔です。給食を始めた7年前、献立に味付け海苔が入り食したところ、色味・味わい・風味が全然納得のいかない、甘いだけの味付け海苔でした。(いろいろな場所で朝食に出ています。が…)これでは駄目だと思い、個人的にお付き合いのあった七ヶ浜の「星のり店」さんの味付け海苔を使わせていただきました。こちらの味付け海苔は黒々としていて厚みがあり、淡い甘みの味付けとなっており、海苔の風味を十分に感じさせてくれる一品です。海苔の育成にもこだわっていて、海苔網に薬品は一切使用せず、大きなブラシで海苔を擦り、海苔自体を強くする方法で育成します。そんな海苔だからこそ、風味豊かな海苔本来の味が強く出る海苔に育ちます。

この星のり店さんも6年前の震災に遭い、海苔棚から浜の資材、作業場全てをなくしました。廃業も考えたそうですが、お客様のためにとがんばって復興したそうです。それが無ければ子供たちの大好きな「星のり」には出会う事がなかったでしょう。

色々なお力添えのお陰で、ドミニコ給食は成り立っています。

ドミニコの子供たちを守ってくれるこのような方々に本当に感謝です。

来年度からはドミニコ中学校の給食もスタートいたします。忙しくなりますが、がんばって三ツ星ニュースを配信致しますので、よろしくお願いいたします。

今回は、給食以上の給食、一番の給食を目指す松田さんの食に関するこだわりを教えてくださいました。アンテナを高く持ち、情報を集め、最善の物・事を追求することは、どんな場面でも同じように大切なことです。ドミニコの子供たちは、毎日思いのこもった美味しい給食をいただいて、心も体も成長していきます。

