

おいしいお話

平成29年 11月

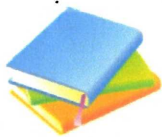


本の中に出てくる食べ物や食材が、11/20(月)の給食に登場します。

11/20の献立

ピザトースト、
東京ポトフ、くだもの
牛乳

紹介した本は
学校図書館で展示中。
借りられます！



東京ポトフ



『ランチのアッコちゃん』

第二話 夜食のアッコちゃん

柚木麻子/著 双葉社

澤田美智子は、悩んでいた。

時期は2月。バレンタインの義理チョコを男性社員にあげるか否かで、正社員の女性たちと派遣社員の女性たちで揉めていた。どちらの言い分もわかる美智子は、誰も傷つけず、事態を丸く納める方法を探していたのだ。

そんなとき颯爽と現れたのが、前派遣先の会社にいた先輩「アッコ女史」だった。今は会社が倒産し、移動販売をしているという。

美智子はその手伝いをかって出た。アッコ女史は了承し「来週月曜日の終業後に迎えに行くから」と言い残して、目がチカチカするオレンジ色のワゴン車に乗り去って行った。そのワゴン車の車体には「東京ポトフ」のロゴが…。アッコ女史が売っているのは、ポトフだったのだ。

移動販売「東京ポトフ」は、ある特徴がある。ランチだけではなく、夜食の移動販売もすることだ。人参、じゃがいも、玉ねぎ、かぶ、セロリ、豚肉が入っており、野菜は無農薬、豚肉は国産豚を使用している。体を温め、体力が回復する、と評判の「東京ポトフ」。深夜に働いている人々の心と体を温めているのである。

アッコ女史の手伝いをしながら美智子が出会った人々とは？そして美智子の会社で起こっている問題の解決策は見つかるのか？ポトフを食べ進めるスプーンのように、読みだしたら止まらない！

伝統大蔵大根



参考資料『江戸東京野菜』佐藤勝彦/マガジンランド

今回の東京ポトフに使われる大蔵大根。献立表の「一口メモ」にも書いてある通り、世田谷区で生産されていた大根です。さて、ここでクイズです。現在出回っている青首大根と比べると、少し形が違います。大蔵大根の特徴とはなんでしょう？

1. 短い
2. 細い
3. 先まで同じ直径
4. カブのような形

学校司書 服部恵子