

おいしいお話

平成29年 3月

本の中に出てくる食べ物が、
3/21(月)の給食に登場します。

3/21の献立

ごはん、鮭ふりかけ、
塩こうじ焼き、
肉じゃが、牛乳

紹介した本は
学校図書館で展示中。
借りられます！



肉じゃが



『ゆきうさぎのお品書き』6時20分の肉じゃが

小湊悠貴/著 集英社

ある事情で十分に食べることが出来ず、食事をしても味がしなくなってしまった碧。ついに貧血を起こして倒れてしまいます。そこを助けてくれたのは、小料理屋「ゆきうさぎ」を営む大樹でした。

碧を介抱してくれた大樹は、ほうれん草のポタージュを出してくれます。碧は不思議とそのポタージュだけは、全て食べられ、「美味しい」と感じる事ができたのでした。

大樹の料理に助けられ、魅了された碧は「ゆきうさぎ」でバイトをすることになりました。賄い食を出してもらうことで、少しずつ食事が出来るようになってきた頃、大樹は「ゆきうさぎ」の常連である碧の父を心配します。碧と同じ理由で、げっそりとしていたのです。

そんな父を元気づけようと、碧は父の好物である肉じゃがを作るため、作り方を教えて欲しいと大樹に頼みます。その思いに応え、これまでほとんど料理をしてこなかった碧に、大樹は丁寧に作り方を教えてくれました。

家族の好きな料理を手作りする。それを食べた家族が「美味しい」と言って笑顔になる。それだけで、作った方も食べた方も嬉しくなり、元気にもなります。そして、その料理は思い出となります。碧と大樹だけではなく、さまざまな登場人物が、料理によって笑顔になり、また思い出を懐かしむ…そんな場面がたくさん詰まった1冊です。

作り方が書いてある料理もあれば、その料理を食べた時の食感や温度、香りなどが書いてあるものもあり、読んでいるとお腹が空いてくる小説です。2巻目の『ゆきうさぎのお品書き 8月花火と氷いちご』も、学校図書館に入っています。セットでお楽しみください。

鮭クイズ



参照：『数え方の辞典』飯田朝子 小学館

鮭ふりかけに使われている鮭。食卓にのぼる魚の中で、特に馴染み深い魚ではないでしょうか。鮭はどのように扱うかで数え方がさまざまに変化します。生きている状態では「匹」、水揚げされた鮭や荒巻鮭など商品になると「本」、切り分けると「切れ」「枚」となります。実は、この他にも数え方があるのです！鮭やマスなどを、まとめて数える単位があります。それは次のうちどれでしょう？

1. 庭
2. 石
3. 水
4. 木

※イラスト、写真は、著作権フリーサイトのものを使用

(学校司書 服部恵子)