

# おいしいお話

平成28年 11月



本の中に出てくる食べ物が、11/21(月)の給食に登場します。



11/21の献立

ごはん、四川マーボー豆腐、卵スープ、スイートポテト、牛乳

紹介した本は  
学校図書館で展示中。  
借りられます！



## 生産地クイズ

- ① 11/21の献立にある、卵スープとスイートポテトの材料である卵とサツマイモ。関東地方にどちらの生産量も全国の上位に来る県があります。その県とはどこでしょう？(卵の生産量…全国2位、サツマイモの生産量…全国3位)【ヒント…落花生の生産量は全国1位！】
- ② ではサツマイモの生産量が全国第1位なのはどこでしょう？【ヒント…ロケットの打ち上げや縄文杉が有名】

(科習誌『首都圏の食文化』採集録) 首習部編② 首筆士①…そま

\*イラストは、著作権フリーサイトのものを使用

(学校司書 服部恵子)

## 四川マーボー豆腐



### 『3年7組食物調理科』

須藤靖貴/講談社

人の感情と味覚との関係を知っていますか？怒っているときには酸っぱいもので怒りのエネルギーを抑えて身体のバランスを整える、落ち込んだときには辛いもので気分をさっぱりさせる…。

調理の仕方だけではなく、食べ物と人の感情についてまで授業で習い習得して行く高校生がいます。新居山総合技術高校食物調理科、通称シヨクチョウ。卒業と同時に調理師免許を取ることができますが、プロの料理人を目指す授業なので、内容は当然厳しいものです。

失敗をし、友だちとぶつかり、先生にしかられ、それでも投げ出さずに前を向いて努力を続けるシヨクチョウ生たち。自ら考え、行動していきます。そんなシヨクチョウの集大成が3年生最後のイベントである卒業作品展。お世話になった方々を呼んでの立食パーティーです。そこで主人公の米崎恵志は担任の小梅先生に麻婆豆腐を作るように言われます。

何度か自宅で麻婆豆腐を作る練習をしていたとき、外に麻婆豆腐を食べに行こうと母親から誘われます。食べに行ったお店は、亡くなった父親と母親の思い出の場所でした。落ち込んでいた母親に四川麻婆豆腐を食べさせてくれたこと、熱くて辛くて美味しい麻婆豆腐で元気が出たことを教えてくれました。そして恵志に「こういう麻婆豆腐を作ってよ」と言い、料理長に麻婆豆腐を作る時のポイントを聞いてくれます。あとは卒業作品展で実際に作るだけ。さて、お客さんの反応は…？



あなたも3年7組のシヨクチョウ生になった気分で見てください。心のこもった料理を頂いた後のような、とても温かな気分になる1冊です。