

# 学校のカレーについて



学校のカレーが美味しい理由を知りたいです!

給食のカレーをおいしいと思ったのですね。  
何でおいしいのかなと考えてくれて、とても嬉しいです。

おいしい理由ですか。

- ① たくさんの玉ねぎを40分炒めて玉ねぎの甘みを十分出しています。
- ② 肉には赤ワインをふりかけて炒めています。
- ③ 沢山のショウガとニンニクのみじん切りを炒めています。
- ④ りんごのすりおろしを入れています。
- ⑤ ガラムマサラを入れています。(家のカレーだと上からかけるのがおすすめ)
- ⑥ ルウは3種類使っていますが、一番比率を多くしてるルウはバーモントカレーです。これは王道ですね。譲れません。よく研究してあるルウだなあと心から称賛しているルウです。(私は家でもバーモントです)
- ⑦ ルウを入れてから、10分間グツグツグツグツ練ります。(混ぜるというより練ります)
- ⑧ 愛情をたっぷり入れています❤️

よく「愛情たっぷり」と言いますが  
これは全く嘘ではなく、本当に愛情込めています。

しかしながら「愛情」って何?ですよ。  
愛情を入れると入れないでは  
味の違いが生まれるのでしょうか。  
給食に入れる愛情って何でしょう?

私が思うに

丁寧さかな?と思っています。

「おいしいカレーを食べたい!」と期待してるみんなを裏切らないように

丁寧にじゃがいもを切るんです。

丁寧に玉ねぎも炒めるんです。

丁寧にルウを入れた後に練るんです。

時間効率を考えるなら

丁寧さなんていらないのですが

「裏切れないよね。期待に応えたいよね」の気持ちが

丁寧さに現れます。

野菜の形に現れます。

今まで、給食の調理員さんたちを何十人と見てきましたが、  
丁寧に作る人以上に美味しいものを作れる人はいないかと  
常々思っています。

質問者さん、是非「丁寧」を試してみてください。

サラダでもいいです。

クッキーでもいいです。

食べる人のことを考えながら丁寧に作ってみてください。

本当においしく出来上がります。

将来、質問者さんが仕事に就いた時に

「丁寧な仕事は気持ちが伝わるんだ」と

帯山中学校で食べたおいしいカレーを思い出して、

丁寧な仕事をする人になってくれたら嬉しいです。

皆さんへの愛がおいしさとなって

カレーから伝わっていたら

嬉しいです。気づいてくれてありがとうございます😊



栄養教諭 松岡



愛情が込められているからです❤️



作ってくださる先生の愛情ですよ💕💕💕

