

給食について



今日給食で食べたチキンカツが美味しかったので作りかたを教えてください。

チキンカツがおいしかったとのこと、ありがとうございます。実は、あのチキンカツは冷凍のチキンカツで、パン粉をつけるところまで加工しており、調理場で揚げるという調理を行うだけなのです。大量調理になると、細菌の付着の可能性の高い生肉や生魚は衛生管理が難しいので皆さんが安全に食べるためにも半加工食品をうまく利用しています。チキンカツは、鶏むね肉に塩で下味をつけて、小麦粉→卵→パン粉の順で衣をつけて、油で揚げると、給食よりもおいしいチキンカツが家庭でできるはずですよ。学校給食のチキンカツは食物アレルギーを持っている生徒にも同じものを提供するために卵などを使っていないので、その分、卵のおいしさは給食のチキンカツにはありません。

さて、いわゆる半加工のチキンカツだったのですが、なぜ質問者さんがおいしく感じたんだろうと考えました。

おいしさを作るのは味だけではありません。

香りやサクッとした食感、見た目（こんがりきつね色はおいしそうに感じますよね）など、おいしさを作る要因がたくさんあります。そして、それを感じる人が「食べ物から伝わる感覚を感じよう」としないと感じる事ができません。なので、テレビを見ながら、勉強をしながらのながら食べは、感覚が食べることに全集中しないから味を感じづらいんです。もちろん、落ち込むようなことがあって（テストで思った成績が取れなかった、失恋した、友達とケンカしたとか）、気持ちが食べることでなく別のことを考えている時もおいしさを感じづらくなります。質問者さんが、「おいしい!」と感じたということは、食べることに全集中できていて、心も健康そのものだったということです。おいしさを感じることは素晴らしいことです。おいしさで幸せを感じることができるのですから、これからも食べ物から感じるおいしさを受け止められる大人を目指してほしいと思います。



栄養教諭 松岡