

6月15日（木） 玄米と筑前煮の和定食

食堂で「伝統食」と呼ばれているメニューが、いわゆる「和食」のメニューになっています。乾物（昆布や切り干し大根）や野菜の煮物、炒り煮などを中心に、主食には魚が出ることが多いです。寮生の晩ごはんには、稲荷寿司やカツオの一番出汁で作るすまし汁なども出るんですよ！

今日のメインメニューにある筑前煮は、わたしの家では、お正月に出てくるお祝いメニューでした。食堂では創立時からの定番メニューで、牛蒡・人参・茱萸・筍・鶏肉・椎茸・大根をたっぷりの出汁と醤油・砂糖で煮た、味がしみしみの絶品メニューです！“筑前煮の見本”みたいな材料とレシピなので、在学中に一度は食べてみてほしい一品になっています！

それはそうと、2000年生まれの皆さんがイメージする「和食」って、一体どんな食べ物なんだろう???

