

令和3年 5月28日(金)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 かつおの黒潮ソースかけ
ひじきとじゃこの和え物 ふしめん汁



【ひとロメモ】

旬の魚 かつおをあじわおう

(食事と文化)

かつおにまつわる俳句に「目に青葉、山ほととぎす、初がťお」の句があるように野山が青葉に包まれる、4月から5月が「初がťお」のおいしい時期です。

初がťおは脂肪が少なく身がやわらかいので、高知県の郷土料理として有名な「たたき」にすると、さっぱりとして風味があじわえます。ほかにも、さしみ、照り焼き、角煮などにします。

今日の給食は、角切のかつおをしょうがとしょうゆで下味をつけてから揚げにして黒砂糖とねり梅で作った黒潮ソースをからめています。

今が旬のかつおをよく味わって食べましょう。

令和3年 5月 28日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 発芽玄米ごはん 牛乳 かつおの黒潮ソースかけ
小松菜のごまドレッシングあえ いら玉汁



【ひとロメモ】

旬の魚 かつおを味わおう

(食文化)

かつおにまつわる俳句に「目に青葉、山ほととぎす、初がつお」の句があるように野山が青葉に包まれる、4月から5月が「初がつお」のおいしい時期です。

初がつおは脂肪が少なく身がやわらかいので、高知県の郷土料理として有名な「たたき」にすると、さっぱりとして風味があじわえます。ほかにも、さしみ、照り焼き、角煮などにします。

今日の給食は、角切りのかつおをしょうがとしょうゆで下味をつけてから揚げにして、黒砂糖とねり梅で作った黒潮ソースをからめています。

今が旬のかつおをよく味わって食べましょう。

令和3年 5月 28日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 かつおの黒潮ソースかけ

ひじきとじゃこのあえもの ふしめん汁

《今日の丸亀産の食材》

米 玉ねぎ

きゅうり 葉ねぎ



【ひと口メモ】

旬の魚：かつお

(食事と文化)

今日のめあては「旬の魚 かつおを味わおう」です。

かつおにまつわる俳句に「目に青葉、山ほととぎす、初がťお」の句があるように野山が青葉に包まれる、4月から5月が「初がťお」のおいしい時期です。

初がťおは脂肪が少なく身がやわらかいので、高知県の郷土料理として有名な「たたき」にすると、さっぱりとして風味がなじわえます。ほかにも、さしみ、照り焼き、角煮などにします。

今日の給食は、角切のかつおを、しょうがとしょうゆで下味をつけて、から揚げにして黒砂糖とねり梅で作った黒潮ソースをからめています。

今が旬のかつおをよく味わって食べましょう。