

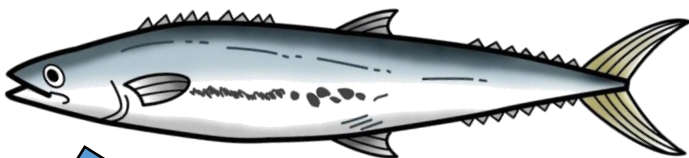
今日の給食は、麦ご飯、牛乳、鯖のんにくみそ焼き、
五目春雨スープ、キャベツの即席漬けです。

今日の魚は“鯖”といいます。鯖は、漢字だと【魚へんに春】と書きます。漢字の通り、春を告げる魚の1つとして知られています。今日は、鯖をんにくや、みそ、砂糖などの調味料につけ込んで焼きました。みそやんにくの香りで、魚が苦手な人も食べやすい味になっています。

春雨スープには、新座市の鈴木農園さんで収穫された新鮮な長ねぎを使っています。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作しましょう。

【鯖】は、こんな見た目をしているよ！



鯖は出世魚といって、成長とともによび方がかわります。

体長50 cmまで ... 「サゴシ・サゴチ」

50 cm～60 cm ... 「ナギ・ヤナギ」

60 cm以上 ... 「サワラ」



味をつけた鯖を並べます

キャベツの即席漬け



五目春雨スープ



鶏がらでスープを取ります



ごまをふりかけます



オーブンで焼きます



春雨を
入れます