給食室だより

令和５年５月24日

今日の給食は、麦ご飯、のりの佃煮、牛乳、魚のニンニクみそ焼き、かき卵汁です。

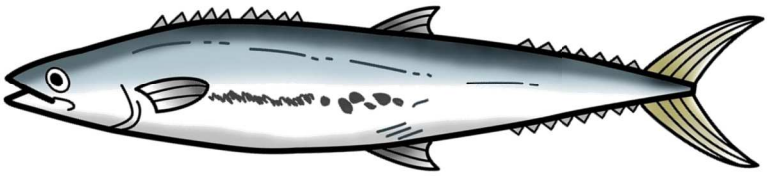
のりの佃煮は、刻んだのりを、調味料で煮て手作りしました。

魚のニンニク味噌焼きには“鰆”という魚を使っています。鰆は、漢字だと【魚へんに春】と書きます。漢字の通り、３月から５月ぐらいの春に旬をむかえる魚です。今日は、鰆をにんにくや味噌、醤油、砂糖などの調味料につけて焼きました。味噌やにんにくの香りで食よくがわき、魚が苦手な人も食べやすい味になっています。

かき卵汁には、新座市の鈴木農園さんで収穫された新鮮なほうれん草を使っています。

今日も残さず食べて、丈夫な体を作りましょう。

【鰆】は、こんな見た目をしているよ！



鰆は出世魚といって、成長とともによび方がかわります。

体長50 ㎝まで **…「サゴシ・サゴチ」**

50 ㎝～70 ㎝ **…「ヤナギ」**

70 ㎝以上 **…「サワラ」**

鰆に味つけをします

くずれないよう、ていねいに並べます

オーブンで焼きます