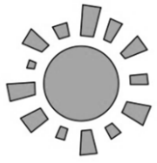
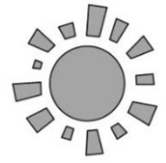


令和4年 5月 13日(金)



今日の南中給食



メニュー【かみかみ献立】

- ・押し麦ごはん
- ・かつおの薬味ソースかけ
- ・くきわかめのきんぴら
- ・具だくさん汁
- ・牛乳



今日の栄養メモ

今日のかつおの薬味ソースかけは、揚げたかつおにネギやしょうがといった薬味を使ったソースをかけて作りました。かつおは暖かいところの魚ですが、日本では1~3月にかけてフィリピンの方から太平洋側を北へ上ってきて、秋に東北のあたりでまた南へ戻ってくるという特徴のある魚です。今の季節に関東の沖合まで上がってきたものが、さわやかな味の「初がつお」と呼ばれます。反対に、秋に三陸沖を南へ下ってくるものはうま味たっぷりの「戻りがつお」といいます。1年で2種類の味が楽しめる魚です。

今日も残さず食べましょう！