

令和3年 10月6日(水)



今日の南中給食



メニュー

- ・田舎うどん
- ・和風ツナサラダ
- ・焼きおにぎり
- ・牛乳



「ツナ」に使っている魚は何？

基本的に「ツナ」の主原料となる魚は、「びんながまぐろ」

「きはだまぐろ」「かつお」の3種類だといわれています。

日本ではツナ缶の原材料はまぐろですが、海外ではかつおが主流になっているそうです。

「びんながまぐろ」は、ホワイトミートとも呼ばれ淡白な味わいが特徴的な高級品です。また、「きはだまぐろ」は淡いピンク色で、様々な料理と相性が良い万能なツナ缶です。「かつお」は、だしがきいているので旨味が味わえるのが特徴です。汁物やなべ物で活躍します。

