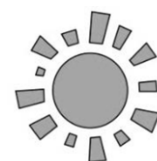


令和3年 12月3日(金)



今日の南中給食



メニュー

- ・ご飯
- ・さんかいあ山海揚げ
- ・煮びたし
- ・味噌汁
- ・牛乳



スケトウダラについて

今日の給食の「さんかいあ山海揚げ」に使用しているスケトウダラの体はマダラに比べて細長くスマートで、頭は尖っています。

さんらんき産卵期は11～4月、中でも1～2月が全盛期です。

「タラ」といえばこのスケトウダラかマダラを指しますが、一般に切り身などで売られているものはマダラのほうが多く、スケトウダラは主にしおづ塩漬けやひもの干物、ちくわやかまぼこなどのね練り製品に加工されることが多いです。しかし、スケトウダラの子は「タラコ」、

からしめんたいこ「辛子明太子」として非常に人気が高い食材となっています。

