

4月

給食室通信



きょう 〈今日のメニュー〉

むぎ
麦ごはん

さかな さいきょうや
魚（さわら）の西京焼き

あ じる ぎゅうにゅう
ごま和え、かきたま汁、牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

- 米：ナナミ
- 押麦：はくばく
- 白すりごま：多国籍
- さわら：韓国
- 白みそ：国産
- 鶏肉：青森
- 豆腐：清水豆腐店
- 生わかめ：国産
- たまご：栃木、埼玉
- きゃべつ：愛知
- 小松菜：埼玉
- 人参：徳島
- もやし：栃木
- 長ねぎ：千葉
- 牛乳：コーシン乳業

まいつき 19日 は 「食育の日」 です。「食」について考える日にしましょう！

〈ばくばくクイズ〉 「さわら」の漢字は次のうちどれでしょうか？

- さかなへん ① 春 ② 夏 ③ 秋 ④ 冬

こた (答え) ① 魚偏に「春」

さわら
鱮

さかなへん ① 魚偏に「春」と書いて、『鱮（さわら）』と読みます。鱮は春におおしく収穫されることから、「春を告げる魚」とされています。鱮には旬の時期が1年で2回あり、関東では冬の12～2月、関西では3～5月が「旬」となります。

「鱮」は、成長とともに名前が変わる「出世魚」で、サゴシ、サコチ、ヤナギなど、大きさによって呼び名が変わります。

きょう きゅうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきます！