

10月

パクパクタイムズ



今日のメニュー

めし
かつお飯
とさずあ
土佐酢和え
しる ぎゅうにゅう
みそ汁 牛乳

【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ 米粒麦：はくばく
じゃがいも：北海道 白ごま：多国籍
飲用牛乳：北海道 コーシン乳業
かつお：宮城 ソフト削り：うつぼや
油揚げ：清水豆腐店 生わかめ：国産
豆腐：清水豆腐店 白みそ・赤みそ：国産
生姜：高知
きゃべつ：群馬
人参：北海道
きゅうり：埼玉
大根：北海道
白菜：長野
えのきたけ：長野
長ねぎ：青森
小松菜：茨城



今日の給食は **高知県の郷土料理** 「かつお飯」と「土佐酢和え」です



高知県の特産品である「かつお」と「生姜」を使った「かつお飯」は、高知県土佐の漁師町に昔から伝わる家庭料理です。かつおのタタキや刺身でかつおを食べた後、残ったかつおで作っていました。今日の給食では下味をつけたかつおに片栗粉をまぶして揚げ、甘辛く煮たタレと生姜を合わせていただきます。

〈ぱくぱくクイズ〉

秋にとれる「かつお」を何と呼ぶでしょうか？



- ① 初鰹
- ② 戻り鰹

(こたえ) ②戻り鰹

かつおの旬とされる時期は、年2回あります。3～5月頃(春から初夏)にとれるかつおを「初鰹」といい、9～11月頃(秋)のかつおを「戻り鰹」と呼びます。
初鰹はさっぱりとした味わいで、戻り鰹は脂がのってサイズも大きめです。

10月は「食品ロス削減月間」です。今日の給食も残さずおいしくいただきますよう！