

5月

パクパクタイムズ



今日のメニュー

ごはん ひじきふりかけ

初がつおの揚げ煮

豆乳仕立ての野菜汁 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
 さつまいも：千葉 白ごま：多国籍
 飲用牛乳：コーシン乳業
 ひじき：国産
 ソフト削り節：国産
 鰹（角切）：静岡
 豚肉：群馬、茨城
 白みそ・赤みそ：国産
 豆乳：多国籍
 生姜：高知
 こんにゃく：国産
 ごぼう：青森
 人参：徳島
 大根：千葉
 白菜：茨城
 長ねぎ：茨城
 小松菜：埼玉



鰹(かつお)には、旬が春と秋の2回あります。春は身がさっぱりとし、秋は脂がのっているのが特徴です。今の季節の鰹を「初鰹」、秋の鰹を「戻り鰹」と言います。今日は初鰹を使って「揚げ煮」を作りました。旬の鰹を味わいましょう！

初夏の「鰹」を表現した俳句があります。「目には青葉、〇〇、初がつお」と詠まれる句です。〇〇に入る鳥の名前は、次のうちどれでしょうか？

① うぐいす ②からす ③山ほととぎす

(答え) ③山ほととぎす

「目には青葉、山ほととぎす、初がつお」という句です。江戸時代前期に活躍した山口素堂という人の俳句で、「初夏の青葉がさわやかに映り、ほととぎすの鳴き声が聞こえ、初物の鰹が食べられる季節です」という意味の句になります。

今日の給食も残さずおいしくいただきます！

