

5月

給食室通信



きょう 〈今日のメニュー〉

げんまい

玄米ごはん

はつ あ に じる
初がつおの揚げ煮、さつま汁

ぎゅうにゅう
オレンジゼリー、牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ

白ごま：多国籍

ロウカット玄米：東洋ライス

さつまいも：千葉

かつお：静岡

鶏肉：岩手

油揚げ：清水豆腐店

赤みそ：国産

しょうが：高知

にんじん：徳島

長ねぎ：千葉

小松菜：茨城

大根：千葉

こんにゃく：国産

オレンジジュース：近藤乳業

みかん缶：国産

牛乳：コーシン乳業

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。鰹に下味をつけ、粉をまぶして揚げて、甘めのしょうゆたれをからめました。旬の鰹を味わいましょう！

〈ぱくぱくクイズ〉

初夏の「鰹(かつお)」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。

〇〇に入る鳥は次のうちどれでしょうか？

① きつつき

② うぐいす

③ 山ほととぎす

こた (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。

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しょう！

