

食育ニュース

7月9日(火)

ぎゅうにゅう
牛乳

副菜皿

ドレッシングを
まぜましょう。

のりを
のせましょう。

わふう
キャベツ和風サラダ

深皿

飯椀

かばや どん
いわしの蒲焼き丼

なが しる
なめこと長ねぎのみそ汁

「^{にゅうばい}入梅^いいわし^し」という言葉を知っていますか？
^{つゆ}梅雨^{じき}の時期である6~7月頃に、^ご関東^{かんとうちほう}地方で^{みすあ}水揚げ
されるいわしがとてもおいしいので、^よこう呼ばれ



ます。この時期は、北からの^{おやしお}親潮^{みなみ}と南からの^{くろしお}黒潮^{かんとうおき}が、^{さかな}関東沖でぶつかり、魚の



^{ほうふ}えさが豊富^{あぶら}になります。そのため、脂^{あぶら}がよくのった大きい^{みすあ}イサ^{みすあ}の水揚げされるそうです。

給食室の様子

揚げたイワシに、特製の甘辛ダレを絡めて蒲焼きに☆

みそ汁は、「温かいおいしいものを」と、時間ぎりぎりに仕上げています。

