

# 食育ニュース

12月12日(木)



「**石狩**」という名は、**鮭**を使った料理に使われます。**北海道の石狩川**という、**鮭がのぼる川**にちなんでこう呼ばれます。



また、**生揚げ**は、和食の中で煮物や汁物など様々に活躍する食材です。材料は、主に**木綿豆腐**を使い、高温の油で**表面がキツネ色になるまで揚げて**作ります。中に火が通るまで揚げるのではなく、**中身は生の豆腐の状態**に保たれているので、「**生揚げ**」の名がついています。



## 給食室の様子



三枚おろしの立派な鮭を、オーブンで焼き上げ、ほぐしました。



生揚げを均等な大きさにカット。

果物は、必ず流水で4回以上洗います。

