

食育ニュース

12月17日(火)

ぎゅうにゅう
牛乳

あまに
さつまいもの甘煮

平皿

はくさい ひた
白菜のお浸し

だしじょうゆをまぜましょう。

て や
ぶりの照り焼き

飯椀

副菜皿

はん
ご飯

とうふ ふ じる
豆腐とお麩のすまし汁

ブリは、成長段階で名前が変わる^{しゅっせうお}出世魚です。関東では、15 cmまでの物をワカシ、40 cmの物をイナダ、60 cmの物をワラサ、80 cm以上の大人の魚をブリと言います。この呼び方は、関東と関西の^{ちいきさ と}地域差、^{ようしょく}獲れる季節や、^{かん}養殖か天然^{てんねん}なのかによって異なります。また、寒い時期に収穫できるブリを「寒ブリ」と言い、毎年12月から2月までの冬に

^{ぎょかく}漁獲されます。水温が下がるため、身がぎゅっとしまり、^{あぶら}脂^{おい}がのって^{とくちょう}いて美味しいのが特徴です。



給食室の様子

お麩の入ったすまし汁です。かつおと昆布で、じっくりとったダシが決め手です。



さつまいもは、さとう・みりん・はちみつで煮つけ、甘煮にしています。煮崩れないように仕上げるのがポイントです。