

# 食育ニュース

1月30日(木)

全国学校給食週間⑤

「地場産物」



みそだれをかけましょう。

だいこん  
ふろふき大根

平皿

ムロアジのメンチカツ

ぎゅうにゅう  
牛乳

ゆかりあえ

副菜皿

はん  
ご飯

じる  
すまじ汁

飯椀

今日のメンチカツは、**ムロアジ**という魚を使っています。

仕入れの都合上、今日は鹿児島県産のムロアジですが、**東**

**京都の島「八丈島」**でもムロアジが獲れます。八丈島で獲れるムロアジは、  
体長40cm位になる**クサヤモロ**という種類で、**くさやの原料**となるためその  
名がついたそうです。また、冬は大根の季節です。東京都産の大根は数種



ムロアジ



亀戸大根

練馬大根

大蔵大根

類あり、**練馬区**の練馬大根、**江東区**の亀戸大根、  
**世田谷区**の大蔵大根などがあります。皆さんも  
東京都の**地場産物**を調べてみましょう。

## 給食室の様子



ムロアジのミンチに、たっぷりのキャベツ、しそ、梅肉などを合わせてメンチカツにしました。



大根は、朝からじっくりと、昆布とともに煮ました。