



## スーパーには出回らない高級魚 小笠原産「ハマダイ」



今日は、東京都小笠原産の高級魚「ハマダイ」を使ったハーブパン粉焼きです。ハマダイは、赤くきれいな体と長い尾びれが特徴で、小笠原では「オナガ」と呼ばれています。うま味の強い白身魚で、希少なため一般のスーパーには出回らず、高級すし店などで出されています。

今日のハマダイは、新型コロナウイルス感染症の影響により、深刻な影響を受けた水産業への支援として、港南中の給食に提供されたものです。味わって食べましょう。

### 給食室の様子

きれいなハマダイの身がズラリと並びました。給食は中心までしっかり加熱しなければなりません、ぜひ刺身でも味わってみたいですね。



スイートスプリングは、「みかん」と「はっさく」の掛け合わせで生まれた果物です。

