

食育ニュース

1月29日(金)

全国学校給食週間⑤

「地場産物 ～八丈島のムロアジ～」



はるさめ やさい
春雨と野菜のソテー

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

ムロアジのメンチカツ

副菜皿

はん
ご飯

飯椀

とうふ
豆腐とわかめのみそ汁

今日のメンチカツは、東京都の島「^{はちじょうしま}八丈島」で獲れた
ムロアジという魚を使っています。

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**となるためこの名がつけました。

島では、青ムロ、ムロなどの名で親しまれています。青ムロは味が濃く刺身で大変おいしい魚ですが、身がすぐに柔らかくなってしまうので、島の外に出荷されることはめったにないそうです。

皆さんも東京都の島のことや、地域の**地場産物**を調べてみましょう。



ムロアジ

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。梅干しの酸味がガツンと効いている和風メンチカツです。