

食育ニュース

2月10日(水)

まめ からあ
豆もやしのピリ辛和え

たれを
まぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

まだい あまず
真鯛の甘酢あんかけ

副菜皿

はん
ご飯

さつま汁

飯椀

世界に類を見ない恵まれた漁場「**宇和海**」で育つ**高級真鯛**！



今日は、**愛媛県産の高級養殖真鯛**を使った甘酢あんかけです。愛媛県は、**真鯛の養殖業が全国第1位**を誇る地域。その理由は、愛媛県と大分県の間にある海「**宇和海**」です。宇和海は、南から絶えず潮流が上がってくる**世界でも珍しい地形**で、**日本有数の養殖産地**として全国でその名が知られています。

今日の真鯛も、新型コロナウイルス感染症により、深刻な影響を受けた水産業への支援として、提供されました。味わって食べましょう。

給食室の様子



高級真鯛の切り身が
380枚届きました。



下味をつけ、片栗粉をまぶして揚げ、甘酢あんをかけました。

