

食育ニュース

3月2日(火)

ブロッコリーのサラダ

ドレッシングを
まぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

まだい
真鯛のトマトソース焼き

副菜皿

飯椀

ターメリックライス

コンソメスープ

愛媛県「**うわかい**宇和海」で育つ**まだい**真鯛!



先月にも紹介した**愛媛県の宇和海**で育つ**高級養殖真鯛**を、今回はトマトソース・パン粉・チーズを使って洋風に焼き上げました。

宇和海が面する**宇和島市**は、愛媛県の南部に位置する**漁業が盛んな地域**です。その海は、入江と離島が複雑に交差した「**リアス式海岸**」になっていて、この地で育つ真鯛は天然物と変わらないブランド魚となっています。

新型コロナウイルス感染症により、深刻な影響を受けた各産業への支援として、1月からさまざまな食材が提供されましたが、今日の真鯛がこれで最後となります。味わって食べましょう。

給食室の様子



顆粒調味料は使用せず、
鶏ガラと野菜をじっくりと煮て、澄んだコンソメを作りました。

本日も、立派な真鯛の切り身を380枚いただきました。

