

あさづ
キャベツときゅうりの浅漬け

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

かばや
いわしの蒲焼き

副菜皿

はん
ご飯

とんじる
豚汁

飯碗

旬の「入梅いわし」とは...? ♪

「入梅いわし」という言葉を知っていますか？
梅雨の時期である6~7月頃に、関東地方で水揚げされるいわしがとてもおいしいので、こう呼ばれます。

この時期は、北からの親潮と南からの黒潮が、関東沖でぶつかり魚のえさが豊富になるため、脂がよくのった大きいサイズのが水揚げされるそうです。



給食室の様子



旬の銚子産イワシの開きに、片栗粉をまぶして揚げ、甘辛いタレを絡めて蒲焼きにしました。