

食育ニュース

1月26日(水)

全国学校給食週間③

「地場産物 ～ムロアジ・明日葉～」

あしたばい はるさめ
明日葉入り春雨ソテー

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

ソースを
かけましょう。

ムロアジのメンチカツ

副菜皿

はん
ご飯

飯椀

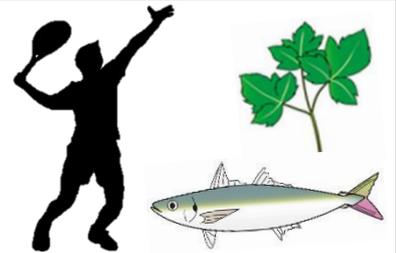
とうふ しる
豆腐とわかめのみそ汁

C先生の故郷「東京都大島町」の食材♪

今日は**社会科 C先生の思い出**にちなんだ給食です。
C先生の出身地である「**東京都大島町**」は、伊豆諸島の北、伊豆大島全域を町とする**東京都の「島」**です。

その**大島で子供時代を過ごしたC先生**。島の食材「**くさや**」や「**明日葉**」が思い出だそうです。くさやは、**ムロアジ**などの新鮮な魚を「**くさや液**」と呼ばれる独特の**発酵液**に浸け、**天日干し**にした食品です。今日はくさやではありませんが、**そのムロアジを使ってメンチカツ**を作りました。

また、明日葉は「**今日摘んでも明日には新しい葉が出る**」という生命力の強さから、古くより不老長寿の葉とされていたそうです。



給食室の様子



ムロアジのミンチを練り上げ
具材を混ぜてさらに練り、1
つつ丁寧に成形しました。



伊豆大島産の
明日葉です。
特有の風味が
あります。

