

お皿の位置に注意しよう!

野菜とじゃがいもの和風サラダ

ゆずスカッシュゼリー



牛乳

かつおめし

沢煮わん

食材名

産地名

かつお
ぶたにく
じゃがいも
しょうが
たけのこ
にんじん
キャベツ
もやし
ながねぎ
こまつな
だいこん
えのきたけ
ゆず

静岡
埼玉
千葉
高知
熊本
青森
長野
栃木
千葉
東京
青森
長野
高知

今日の給食は、坂本竜馬で有名な“高知県”の郷土料理「かつおめし」に、高知県の特産品『ゆず』を使った「ゆずスカッシュゼリー」と高知県づくしのメニューとなっています。

高知県では昔から『かつおの一本釣り漁』がさかんに行われており、「かつおめし」も漁師町に伝わり、食べられている漁師料理のひとつです。地元では、食べ残った刺身やたたきを砂糖やしょうゆで甘辛く煮て、ごはん混ぜたり、炊き込んだりして食べているそうです。給食では少しひと手間をかけた『かつお』を炊きたてのご飯に混ぜ込んでみました。魚が苦手な人もきっとおいしく食べられるはずですよ♪