

1月 29日 (木) 今日の盛り付け

大皿：ベーコンオニオン
ピラフ
たらのレモンバターソース

大碗：鶏肉とじゃがいもの
スープ

小碗：コールスローサラダ

トレイ：牛乳



【ひとつメモ】 今日の給食は洋食です。

タラ



タラは海水魚で、単にタラと呼ぶ場合は「マダラ」のことを指すのが一般的です。タラには良質なタンパク質を豊富に含んでいます。そのほかカリウムやカルシウム、リンなどのミネラル分も充実しています。白身にしてはビタミン類も多めです。さらに脂質が少ない分、カロリーも低く、クセが少ないので離乳食や高齢者の食事にもよく使われています。味わいはあっさりとしていて、火を通すと身がほろっと崩れます。

捨てるところなく、すべて食べることができるのもタラのよいところです。アラはあら汁のだしをとるのに使えます。身は鍋料理が有名ですが、それ以外にもハーブソテー、ムニエル、クリーム煮など、洋風料理にも向いています。韓国のキムチの一種、チャンジャは、タラの内臓を使って作られる珍味です。様々な料理にタラが活用されています。今日の給食では、レモンを使ったバターソースを焼いたタラにかけています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪