10月　　28日（水）今日の盛り付け

大皿：秋刀魚の松前煮
カリカリあさりとキャベツ
のごま和え
りんご

大碗：ごはん

小碗：具沢山みそ汁

トレイ：牛乳

【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

さんまの松前煮

生秋刀魚の旬は「9月～11月」の期間ですが、北海道では7月下旬から漁が始まります。 サンマ船は北海道よりも北の海域で漁をし、各港に水揚します。7月下旬から獲れる秋刀魚は、脂ののりが少なく刺身などの生食に向いています。秋に入り脂を蓄える9月からの秋刀魚は、焼いて食べるととても美味しいです。

地球温暖化の影響とみられる海水温上昇に加え、同じ餌を食べるマイワシが日本近海で増えており、秋刀魚が沿岸に寄り付かなくなったことが不漁の原因とされます。

松前煮とは昆布を使う煮物の総称で、北海道の昆布で有名な産地を昔は松前と呼んでいたことから、この名があります。

白髪昆布やとろろ昆布を使う場合は「**翁煮（おきなに）**」ということもあります。

今日の給食の松前煮はよく煮ているので骨まで食べられます。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪