

10月 3日 (木) 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
の和え物
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

生秋刀魚さんま しゅんの旬は「9月～11月」の期間ですが、北海道では7月下旬からげしゅん りょう漁が始まります。サンマ船は北海道よりも北の海域で漁をし、かくみなと みずあげ各港に水揚げします。

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。

秋に入りあぶら たくわ脂を蓄える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。

ちきゅうおんだんか地球温暖化の影響とみられる海水温かいすいおんじょうしょう上昇に加え、同じ餌を食べるマイワシがえさ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ふりょうの原因とされます。

まつまえに松前煮とは昆布こんぶを使う煮物の総称そしょうで、北海道の昆布こんぶ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。

しらがこんぶ白髪昆布やとろろ昆布を使う場合は「翁煮おきな（おきな）」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(^~♪

