

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

生秋刀魚さんまの旬しゅんは「9月～11月」の期間ですが、北海道では7月下旬からげじゅん漁りょうが始まります。サンマ船は北海道よりも北の海域で漁をし、各港かくみなとに水揚みずあげします。7月下旬から獲れる秋刀魚は、脂あぶらののりが少なく刺身などの生食に向いています。秋に入り脂あぶらを蓄たくわえる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かいすいおんじょうしょう上昇えさに加え、同じ餌を食べるマイワシが日本近海で増えており、秋刀魚が沿岸えんがん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。

松前煮まつまえにとは昆布こんぶを使う煮物にもものの総称そうしょうで、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。

白髪昆布しらがこんぶ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(^~♪

