

五中三二給食通信



令和 5年 11月 22日 NO.119



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は秋はもを使った「秋はもの天ぷら」です。

今回ははもについてです。

はもはウナギの仲間で見たい目はウナギのように細長い魚です。^{するど}鋭い歯を持っているため凶暴な一面もあります。骨が多くさばくことが難しいため、身に細かい切れ込みを入れ小骨を切断する「骨切り」という職人技が必要になってきます。

夏が旬の高級魚ですが、^{あぶら}脂がのってくる秋は^{じゅよう}需要が減るため、今回、給食でも出すことができました。ぜひ味わって食べてください♪



はもとちくわの天ぷらの
はもにーが最高だね(*~*)
よく噛んで、
はも(歯も)丈夫にしよう!!

《今日の献立》

わかめうどん

秋はもとちくわの天ぷら

くだもの(みかん)

牛乳



| 赤の食べもの | 黄色の食べもの | 緑の食べもの |
|---|-----------------|--------------------------------------|
| 血や肉になるもの | 熱や力のもと | 体の調子を整えるもの |
| 牛乳 豚肉 油揚げ わかめ かつお節 昆布 秋はも 焼きちくわ 青のり | うどん 小麦粉 油 | にんじん たけのこ水煮 干し椎茸 長ねぎ みかん |