

五中三二給食通信

令和 5年 12月 7日 NO.129

今日の給食は「シーフードチャウダー」です。今回はシーフードチャウダーに使われている「ほたて」についてです。

ほたては大きな二枚貝が特徴の貝の1つです。特にうまみ成分が豊富にふくまれているので、料理に入っているだけでもほたてのうまみを感じることができます。

現在、福島第一原発^{げんぱつ}の処理水海洋放出で中国が日本産水産物の輸入禁止により、出荷できないホタテが加工業者の倉庫にいっぱいになっていると問題になっています。そこで今回、特別に安く仕入れることができ、給食で出すことが出来ました。漁師さんや生産者さんを助けるためにも食べて応援しましょう！

ほたてがいかい、
おいしいかい？



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

ココアパン

花野菜サラダ

シーフードチャウダー

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 ツナフレーク ほたて貝 むきえび ベーコン スキムミルク 粉チーズ 生クリーム	ココアパン 白すりごま 砂糖 油 じゃがいも 小麦粉 バター	ブロッコリー カリフラワー キャベツ にんじん きゅうり 玉葱