



五中三二給食通信



令和 6年 1月 29日 NO.154

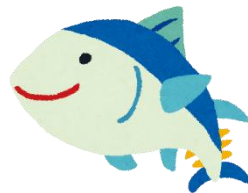
今日の給食はハ^{はちしょうじま} 丈 島産のメジマグロミンチを使った「メジマグロのメンチカツ」と亀^{かめいど} 戸大根を使った「亀戸大根のみそ汁」です。

メジマグロはクロマグロ（本マグロのことです）^{ようぎょ} の幼魚のことをいいます。旬は今の時期で、クロマグロがやわらかい食感でコクのある味わいに対し、メジマグロはなめらかな食感でさっぱりとした味わいがあります。

亀戸大根は江東区亀戸生まれの大根で、にんじんと同じくらいの大きさをしています。地元を中心に作られており、周辺の小中学校や亀戸駅の線路の横で育てている風景もみられます。ぜひ東京都産の食材を味わってください。



メジマグロに亀戸大根、
東京都産のものがめじろおし（目白押し）だね
メジマグロはメジャーじゃない
魚だから貴重だね（'ω'）ノ



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

ごはん

メジマグロのメンチカツ

白菜のからし和え

^{かめいど}
亀戸大根のみそ汁

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 メジマグロ 生揚げ わかめ みそ さば節	米 でんぷん パン粉 小麦粉 油 砂糖	にんにく 玉葱 白菜 にんじん 小松菜 もやし しょうが 大根 えのきたけ