

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和6年 5月 1日 NO.15

今日の給食は今の季節に美味しい かつおを使った「かつおの東煮^{あずまに}」です。実はかつおには旬と呼ばれるおいしい季節が 2 回あります。1 回目はちょうど今の時期でこの時期に獲れるかつおを「初^{はつ}かつお」といいます。「初^{はつ}かつお」は日本地図でいうと南から北に上っていくかつおのことで、赤身が多くさっぱりしているのが特徴です。

2 回目は 8 月下旬～9 月ごろに獲れるかつおで「戻^{もど}りかつお」といいます。「戻^{もど}り

かつお」は南に戻ってくるかつおのことで脂身が多いのが特徴です。



今日の給食は「初^{はつ}かつお」です。ぜひ味わって食べてください♪

「目には青葉^{あおば} 山^{やま}ホトトギス 初^{はつ}鯉^{かつお}」という俳句を知っていますか？江戸時代の俳人^{はいじん}が春から夏にかけて人々が好んだものを詠んだ有名な俳句です。5月最初の給食はカツオをかつよう（活用）したかつおの東煮です。

今月も元気に過ごせるようにかつを（活を）入れます！！(*^_^*)



《今日の献立》

にんじんごはん

かつおの東煮^{あずまに}

おひたし

じゃがいものみそ汁

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 かつお 油揚げ わかめ みそ さば節	米 白いりごま 米粉 油 砂糖 じゃがいも	にんじん しょうが キャベツ もやし 小松菜 しめじ