

五中三二給食通信

令和6年 5月 27日 NO.31

今日の給食は「白身魚のフライ」です。白身魚はすけとうだらという魚を使っています。

すけとうだらはさつま揚げやかまぼこなどの練り物、たまごはたらこや明太子の原料として使われます。名前の由来は、タラ漁は網を揚げるのに「^{すけ}助^とっ人」が必要のため「助っ人ダラ」と呼ばれていたため、^さ佐^と渡^{きんかい}近海でよく獲れていたため佐渡を「スケト」と読みかえていたためすけとうだらと呼ばれるようになったと言われています。

クセがなくて食べやすい白身魚です。今日の給食ではフライにさせていただきます。

白身魚のフライを
ウライイングゲット(^_^)~



参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

ごはん

白身魚のフライ

キャベツのごま酢和え

しめじと豆腐のみそ汁

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 すけとうだら わかめ 豆腐 みそ さば節	米 小麦粉 パン粉 油 砂糖 白いりごま 白すりごま	キャベツ にんじん 小松菜 しめじ