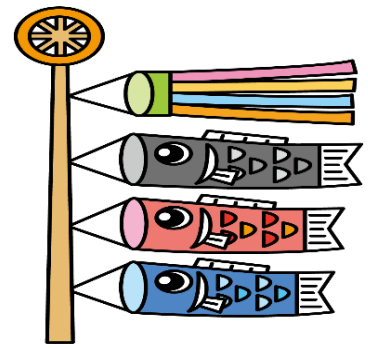


5月8日(金)

# もいもい★つつしん



【昨日の残菜】

中華ちまき(69人分)、ワンタンスープ(77人分)、サイダーポンチ(36人分)、牛乳(95本)

- ・かつおのあまからあげ
- ・かぶのそくせきづけ

ごはん

みそしる

はし



今日は「鰹」についてお話をします。旬が、春と秋の2回ある魚です。

春に獲れるものは「初鰹」、秋に獲れるものは「戻り鰹」と呼ばれます。

漢字で「勝」に「魚(うお)」と書いて「かつお」と読むこともあり、

縁起の良い魚として、昔から人気があったそうです。

～もいもいクイズ～

給食委員会より♪

鰹はいつから食べられているでしょう？

①旧石器時代

②縄文時代

③平安時代

答えは、②の縄文時代です。

生のままや焼いて食べるだけでなく、保存が効くように、干物にして食べていたと考えられています。