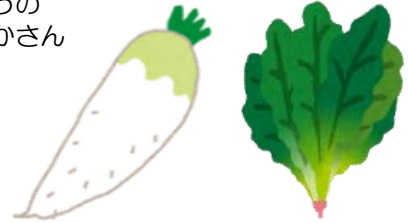


5月19日(火)

もいもい★つつしん

きょうの
のうかさ



だいこん・ほうれんそう (まつむらしんいちさん)

きのう
【昨日の残菜】

ツナカレーピラフ(87人分)、白いんげんとのスープ(128人分)、
じゃがいものチーズ焼き(20人分)、ジョア(24本)

- きびなごあげ
- ごまあえ

しんごぼう
ごはん

ごじる

はし



今日は、旬の「きびなご」についてお話をします。

5月～6月と、12月～2月の年に2回、旬を迎える魚です。

春は産卵の時期なので、脂がのっていて身がやわらかいのが特徴です。

今日は、長崎県産のおいしい「きびなご」を使っています。

～もいもいクイズ～

給食委員会より♪

新ごぼうは、いつが旬でしょう？

① 春

② 秋

③ 冬

答えは…①の春です。

ごぼうが完全に成長する前の「春」に収穫をしたものが
新ごぼうと呼ばれます。やわらかくて風味がよいのが特徴です。