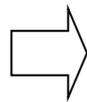


今日の給食

令和元年10月18日(金)



- ★ かつお飯
- ★ 牛乳
- ★ 豚肉の塩こうじ焼き
- ★ みそ和え
- ★ けんちん汁



しょうがをたっぷりに入れ、濃いめの味に煮た「かつお」を使います。



昆布を加えて、ご飯を炊きました。

今日のひとこと

「かつお飯」は、高知県の漁師町に昔から伝わる家庭料理です。「かつお」を甘辛く煮たものを、ご飯と混ぜて食べます。高知県を代表する「かつお」は、旬が二度あることで有名です。3月から5月にかけて獲れるかつおを「初がつお」、9月から11月にかけて獲れるかつおを「戻りがつお」と呼びます。