

6月24日(月)の給食



719 kcal

献立



献立	材料
焼鮭とわかめの混ぜご飯	米 鮭 塩 混ぜこみわかめ ごま
ちくわの2色揚げ	ちくわ 青のり てんぷら粉 水 カレー粉 てんぷら粉 水 油
野菜炒め	キャベツ ピーマン もやし ベーコン 塩・こしょう ガラスープの素 しょうゆ 油
アセロラゼリー	アセロラジュース アガー 砂糖 水
春雨スープ	春雨 白菜 しめじ 人参 ガラスープ 塩・こしょう しょうゆ ごま油 しょうが



ちくわ について

ちくわ(竹輪)は、魚肉のすり身、を竹など棒に巻きつけて、焼いたもの、または蒸した加工食品であり、魚肉練り製品の一種である。

串を長くし筒状になり、竹の切り口に似ているのでこの名がつけられた。

焼いたものを「焼ちくわ」、蒸したものを「蒸ちくわ」、茹でたりしたものを「茹ちくわ」、または「白ちくわ」などと呼ばれる。

保存の際 → 魚肉は焼ちくわを「凍凍焼ちくわ」、魚肉しないものを「ほちくわ」と呼ぶ。

地域によって用いる魚、形、味に特徴がある。

【小松島名物】竹ちくわ

ワカメ について

ワカメは乾燥が容易で軽く運びやすいことあり、先史から日本で広く食べられていたことが確認されている。縄文時代の遺跡から、ワカメを含む海藻の植物遺存体が見つかっており、この時代から食されていたことが明らかになっている。

日本海側では北海道以南、太平洋側では北海道西部から九州にかけての海岸、瀬戸内海、南部の両岸の、低潮線付近から下には育する。根状の部分が岩などに固着し、葉状部を水中に伸ばし、長さは2mにも達する。

海苔と同じく、古くから日本人に親しまれてきた海藻であり、「百葉集」にも現れている。主に食用として用いられ、佃田作物、汁物の具として使われたほか、巻物・新原の神事などにも利用されていた。

