

# 1月13日(木)の給食

809 Kcal

## 献立

献立	材料
鮭わかめごはん	米 塩 和風顆粒だし 酒 鮭 塩・こしょう カットわかめ ごま
筑前煮	鶏もも肉 れんこん ごぼう こんにゃく たけのこ さやいんげん 和風だし 濃口しょうゆ 酒・みりん
紅白なます	砂糖 大根 にんじん 酢 砂糖 塩
ほうとう風味噌汁	きしめん かぼちゃ 油揚げ かいわれ大根 和風だし 味噌
抹茶プリン	生クリーム 砂糖 アガー 水 牛乳 抹茶 ゆであずき



魚生にフいで  
~~~~~



旬

通常標準和名の「サケ」と呼んでいるのは「シロサケ」のことである。

北海道沿岸の川には9月頃から、本州には11~12月頃を中心に産卵のために遡上して来るものを「アキアジ」とも呼ぶ。特に、岩手県の南部に帰ってくるオスは吻部が長く突き出て曲っていることから、「南部の鼻曲り」として有名。

また、5~6月の初夏に現れるものを「アササケ」と言い、脂を架って肉質は赤紅色で柔らかく美味である。

2022年  
初給食!

