

10月18日(金)の給食

907kcal

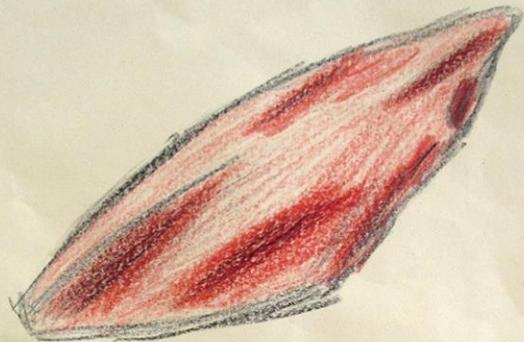


献立

献立	材料
ごはん	米
豚バラ大根	豚バラ肉 大根 きやいんげん ごま油 和風だし 濃口しょうゆ みりん 砂糖
梅和え	キャベツ きゅうり 梅肉 薄口しょうゆ かつおぶし
もやしの ニラ玉炒め	もやし ニラ たまご 鶏ガラスープの素 塩・こしょう ごま油
お吸い物	かまぼこ しいたけ 青ネギ 和風だし 薄口しょうゆ 塩
みかんゼリー	みかん シロップ+水 アガー 砂糖 水



かつおぶし



カツオを木材料とし、魚体から豆腐、ひね、腹皮と呼ばれる腹部の脂肪の多い部分を切り落とし、三枚以上におろし、節(ふし)と呼ばれる舟形に整形してから加工された物を指してかつおぶしとよみます。
カツオに限らず、身卸した魚を煮熟し乾燥させた食品を総称して、節類とよみます。節類は、そうだ節、さば節、いわし節などがあります。
かつおぶしは節類の代表的なもので、「カツオ」は「勝負」に通じることから縁起物として贈答品などに用いられていたそうです。

製造工程

カツオを卸した後、煮熟と放冷を行い、さらに焙乾や天日干し、カビ付け(多数生物の利用による乾燥)の発酵戻しが行われることにより作られます。

来週は中間考査前日・中間考査のため給食はお休みです！
次回は10月25日です！

