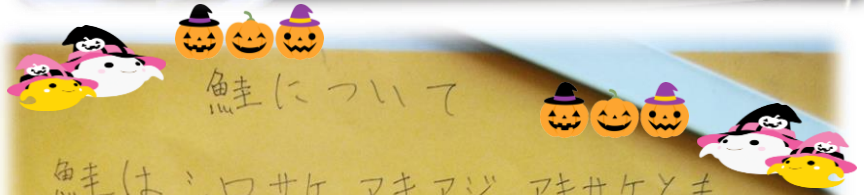


10月15日(木)の給食

868 kcal

献立

献立	材料
ごはん	米
鮭のホワイトソースがけ	鮭 塩・こしょう 小麦粉 牛乳 バター 小麦粉 塩・こしょう 玉ねぎ ほうれん草 しめじ
カラフルマリネ	きゅうり にんじん 黄パプリカ オリーブオイル 酢 砂糖
ソテー	塩・粒こしょう じゃがいも いんげん コーン オリーブオイル
かぼちゃのポタージュ	塩・こしょう かぼちゃ 豆乳 コンソメスープ
コーヒーゼリー	塩・こしょう コーヒー 水 アガー 砂糖 ホイップクリーム



鮭はシロサケ、アキアジ、アキサケとも呼ばれており、サンマとならび秋を代表する魚です。日本人にとって古くから馴染みのある魚で、縄文時代初期から既に利用され、後期になると築を用いた大規模なサケ漁が行われていたそう。北海道のアイヌ民族は、鮭をカムイカプ(神の目)として尊び、食料としてのみならず、その皮を衣服や靴などの材料としても活用していたそうです。日本には、鮭に関する信仰や民話などが数多くあります。また鮭は、「災いを避ける(サケル)」を意味することから、珍重されている地域もあります。

