

# きゅうしょくしつ 給食室だより

令和8年5月8日

今日の給食は、麦ごはん、カレーじゃこふりかけ、牛乳、赤魚の新玉ソースがけ、沢煮椀です。

“赤魚”とは、見た目が赤い色をした魚のことをいい、具体的には“アコウダイ”や“アラスカメヌケ”などの魚があります。給食では、価格の都合で“アラスカメヌケ”を使用しており、旬は4月から6月頃とされています。今日は、旬の赤魚に新玉ねぎで作ったソースをかけました。新玉ねぎは収穫されてすぐ出荷されるみずみずしい玉ねぎで、1年のうちで今しか味わえないおいしさです。

そして、具沢山の沢煮椀には、鈴木農園さんの大根や、高橋農園さんの小松菜を使わせていただきました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

あかうお しんたま  
赤魚の新玉ソースがけ



あかうお いろ さかな  
赤い色の魚です



さわにわん  
沢煮椀

ぐたくさん  
具だくさんの汁物です



しんたま  
新玉ねぎをよく炒めます



あかうお  
赤魚を数えソースをかけます



カレーじゃこふりかけ

ふりかけも、給食室の手作りです