



令和8年9月16日

今日の給食は、にんじんおかかご飯、牛乳、鰹と大豆のみ
そがらめ、鰹だしのかきたま汁です。

5年生の社会で、水産業や、鹿児島県における“かつお漁”
について学びます。そこで、今日は“鰹”がテーマの献立です。

鰹の旬は、春と秋の年2回あり、このうち秋の鰹は「戻り鰹」
とよばれます。今日は、鰹と大豆に衣をつけて油で揚げ、甘辛
のみそダレにからめました。

また、“鰹”は日本食に欠かせない食材の1つです。かき
たま汁の出汁を取るのに「鰹の削り節」を使いました。また、
混ぜご飯にも「鰹節」を使っています。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

かつお だいず
鰹と大豆のみそがらめ



かつお 粉をつけ、揚げます

かきたま汁のだし取り



かつお けず ぶし と
鰹の削り節でだしを取ります



ごはんの具



にんじんとおかか等が入ります



だしを濾しています