

2月15日(火)

梅ちりめんご飯

ハタハタのから揚げ

干草おひたし

かきたま汁

牛乳

ハタハタ : 兵庫
じゃこ : 九州
生姜 : 高知
にんじん : 北海道
小松菜 : 埼玉
長ねぎ : 千葉
たまご : 青森

ハタハタ ハタハタは、日本海側の地域で主に食べられていて、秋田県では県魚として親しまれています。ハタハタを塩漬けし、発酵させたものを「しょつつる」
ぎょしょう
(魚 醬)といい、うま味と味の深みがあり、秋田の伝統的な調味料として有名です。今日の給食では、骨まで食べられるように、カラッと油で揚げました。カルシウムが豊富なので、しっかり、よくかんで食べましょう。