

5月25日(木)

ご飯

かつおのおろしソースかけ

からしあえ

みそ汁

ごまミルクプリン

牛乳

かつおのおろしソースかけ

夏の季語にもなる『かつお』に衣をつけて、油で揚げ、さっぱりとした大根おろしのソースをかけて食べます。春に捕れる『かつお』は『初がつお』とよばれ、旬のはしりを味わうことが

^{いき}【粋】な証だとされ、江戸っ子たちに人気の食材でした。

生姜	:	高知
にんにく	:	青森
大根	:	千葉
にんじん	:	千葉
小松菜	:	埼玉
きゃべつ	:	千葉
じゃが芋	:	鹿児島
長ねぎ	:	千葉
かつお	:	宮城

