



今日の給食

4月19日(月)

「食育の日」はカミカミメニュー



よくかんで食べよう かつおのフライ

かつおは、春に黒潮にのって北上するときを「初鰹」、秋に南下するときを「戻り鰹」と言ってそれぞれ味わいが違います。どちらもおいしいのですが、脂が少なくあっさりしているのが春の「初鰹」で、脂が多くもっちりとした味わいが「戻り鰹」です。かつおの旬は年に2回もあることになりますね。

毎月19日の食育の日に合わせてカミカミメニューを計画していますが、今月のカミカミメニューは「かつおのフライ」です。油で揚げた「かつお」はかみ応えがありますよ。よくかんで食べましょう。

