

# 12月12日(金)給食通信

3-6年生



- ごはん
- メジマグロのメンチカツ
- 小松菜の和え物
- かきたま汁
- 牛乳

今日は、東京都の食材を使った献立です。メジという魚は、東京都の八丈島から届きました。「メジ」は、重さ10kgまでのキハダマグロの呼び名で、10kgを超えると「キメジ」や「キハダ」と呼ばれるそうです。八丈島で最もポピュラーなマグロだそうです。名前の通り、黄色い体の色やひれ、長くのびる背ビレとしりビレが特徴です。これからの時期、脂がのり旬をむかえます。今日はキメジマグロのミンチを給食室でよく練って、メンチカツを作りました。