

5月14日(木)給食通信



- **かつおめし**
- **千草あえ**
- **生揚げと野菜のみそ汁**
- **牛乳**

かつおの「旬」は1年に2回あります。春から夏の初めにかけてと秋です。暖かい海が好きなかつおは、日本より南の海から泳いでやってきます。そのときにとれるかつおを「初がつお」といいます。今日は、宮城県で水揚げされたかつおです。春の「初がつお」はさっぱりとしたおいしさが特徴です。今日は、かつおをから揚げにした後、たれをからめてごはん混ぜました。旬のかつおを味わって食べてください。