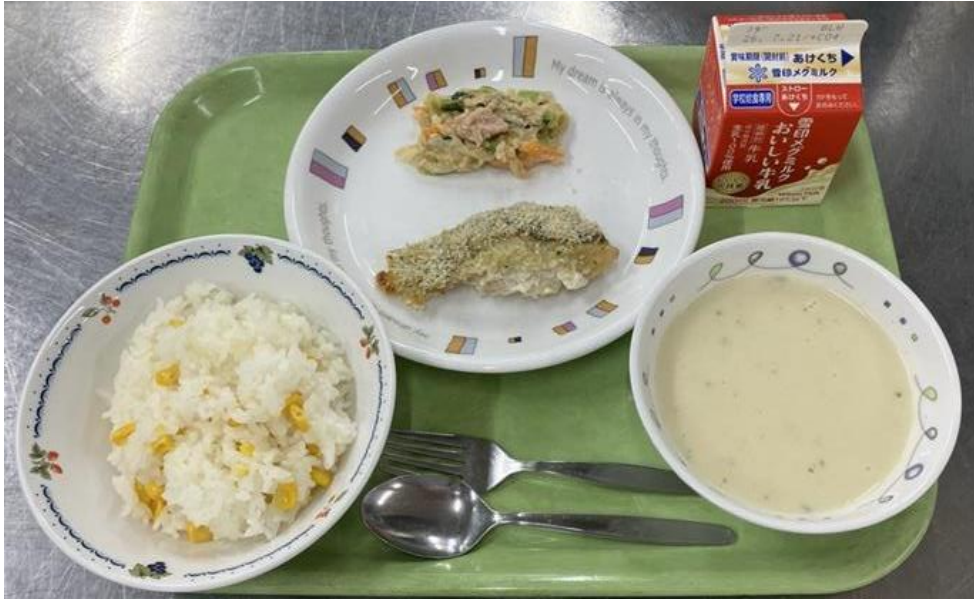


7月8日(水)給食通信



- ・コーンライス
- ・すずきのハーブパン粉焼き
- ・ツナと切干大根のサラダ
- ・ポテトポタージュ
- ・牛乳

今日の魚は「すずき」といいます。あっさりとした白身魚です。「すずき」は成長するにつれて名前を変える出世魚として知られています。大きいものは体長1mを超えるものもあり、釣りをする人の中では「シーバス」とも呼ばれています。すずきは1年を通して水揚げされますが、夏が旬の魚で、今の時期が一番脂がのっておいしく食べられます。今日は、給食室で作ったガーリックオイルとハーブですずきの下味をつけて、さらにハーブパン粉をふってこんがり焼いています。旬の魚をおいしくいただきます。