

# 10月5日(月)給食通信



- ・メジミンチのジャージャー麺
- ・大豆とさつまいもの  
甘辛揚げ
- ・梨(南水) ・牛乳

「特別栽培」といって、  
農薬を50%以下にして  
育てられています。

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。「キハダ」という名前の通り、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ひき肉の代わりに使って、ジャージャー麺を作りました。