

きょう きゅうしょくひとくち 1/27(水)今日の給食一口メモ

きょう ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
今日のひとくちメモは、「全国学校給食週間③」についてです。

きょう きゅうしょく とちぎ ほこ さかな しょう や
今日の給食では、栃木が誇るプレミアムな魚「ヤシオマス」を使用した焼
き魚です。栃木県に住むみなさんに、栃木の食材をもっと知ってもらいたい
と、無料でいただきました。

ヤシオマスは、そだ 育ちのよい大きいニジマスです。いろ とちぎけん だいひょう はな
「ヤシオツツジ」に似ていることから「ヤシオマス」と名付けられました。

きれいで冷たい水と特別なえさの管理により、約2年で2、3キロに育ちます。

ふっくらしていてくせがなく、とても食べやすい魚です。

11月はフライで出ましたね。とても貴重なお魚です。

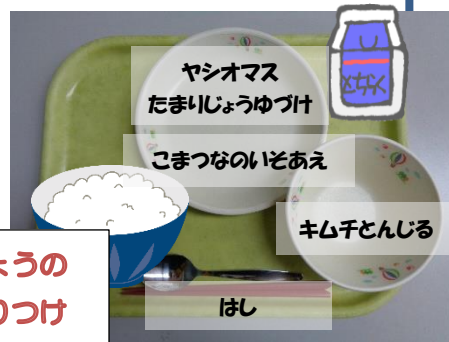
こんげつ さいご
今月でいただけるのも最後なので、

いただいた事に感謝して、

よく味わって食べてください。



とちまるくん
©栃木県



きょう きゅうしょくひとくち 1/28(木)今日の給食一口メモ

きょう ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
今日のひとくちメモは、「全国学校給食週間④」についてです。

きょう きゅうしょくしつ てづく とちぎけんさん しょくざい ぎゅうにく
今日のとんかつは給食室の手作りです。栃木県産の食材として、牛肉だけでは
なく、豚肉も有名ですね。作り方は、まず豚肉に小麦粉を軽くまぶします。それから、
ふたにく ゆうめい つく かた ふたにく こむぎこ かる
卵につけて、最後にパン粉をつけて、油で揚げて出来上がります。

やく にんぶん つく てま じかん つく
約280人分のとんかつを作るには、たくさんの手間と時間をかけて作っています。

とてもたいへん ですが、みなさんに手作りのおいしさを

あじ 味わってもらうため、ちょうりいん 一生懸命作って

くださいました。感謝の気持ちで食べましょう。

