

今日の給食

令和6年5月22日



今日の献立

(年長児のプレートです。)

ごはん、サワラの甘酢漬け、キャベツのごま和え、豆腐のすまし汁

(牛乳は毎日です。)

今日は「サワラの甘酢漬け」の紹介とクイズをします。ではさっそくですが、クイズです。

「サワラ」は成長につれて名前の変わる出世魚ですが、サワラの大きさはどのくらいでしょうか？

- ①40～50 cm
- ②50～60 cm
- ③60 cm以上

正解は③の60 cm以上でした。サワラは出世魚で大きさで名前の変わる魚です。40 cm～50 cmはヤナギ、50～60 cmはサゴシ、50～60cm はサワラと呼ばれます。

今日は揚げたサワラに野菜とお酢や砂糖を使ったソースをかけたさっぱりとしたメニューです。お酢は疲労回復(ひろうかいふく)効果もあるので、暑くなってきたこの時期にぴったりです。

今日も美味しく作ってくださる調理員さんに感謝していただきましょう。

(かけっこ！ポケモン防災教室！避難訓練(地震)！)

