

給食委員会からミニ知識をお知らせします。

今日の給食は「きすのねぎマヨネーズ焼き」があります。

「きす」は白く透明で美しい外見から海の貴婦人に例えられることがあります。江戸時代、きすは贅沢なもので、お見舞いやお祝い事にやりとりされていました。天ぷらや刺身、塩焼きなどに調理されます。ほかにも洋風、中華風といろんな料理で味わうこともできます。

漢字では魚へんに喜ぶと書いて「きす」と読みます。縁起の良い魚です。

今日のきすは、三重県でとれたものを使っています。そのほかに、ねぎ、じゃがいもの煮物に使われている鶏肉とじゃがいもも三重県でとれたものです。

地元でとれた新鮮でおいしい食べ物を食べて、元気にすごしましょう。