



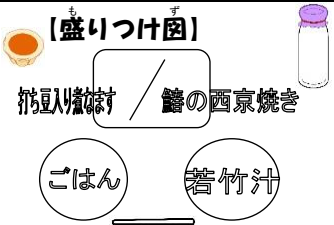
越前町学校給食カレンダー

ふるさと献立の日



【5月の給食目標】身なりに気をつけて配膳しましょう

5月17日

<p>【献立名】 古代米ごはん 牛乳 若竹汁 鱈の西京焼き 打ち豆入り煮なます いちご豆乳プリン</p>	<p>【献立について】 今日の若竹汁には、今が旬のたけのこが入っています。たけのこを茹でると中に白いつぶつぶが付いていることがあります。これは「チロシン」というアミノ酸で、おいしさの元となるものです。この「チロシン」は主に肉や魚に多く含まれているアミノ酸でもあります。山菜であるたけのこに含まれているのは貴重なことで、ですからたけのこ独特のおいしさが生まれるのかもしれませんが。この「チロシン」は、神経の伝達物質を作り出すものにもなっています。つまり、たけのこは脳の活性化を助ける食材ともいえそうです。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: right;">  </div>
<p>【盛りつけ図】</p> 	<p>【使用予定地場産物】 こめ とうふ さわら みそ だいず うすあげ たけのこ</p>
<p>【クイズ】 私はだれでしょうクイズです。 私は、成長するごとに名前が変わる魚です。 成長する前は「さごし」と呼ばれます。 大きいものは1メートルになります。 私は誰でしょう？</p>	<p>【解説】 さわらは、出世魚で、成長するごとに名前が変わります。 さわらを漢字で書くと、魚へんに春と書くので、春が旬のように感じますが、越前町では、年間を通してとれています。</p> <p style="text-align: right;">【こたえ】 さわら</p>

海の中ではわかめは何色？

海の中で育つわかめの色は、うす茶色です



それは、収穫後の湯通しという処理によって、色が変化するからです。湯に通すことで、うす茶色から緑色に変化していたのです。だから、わかめのイメージが、うす茶色でなく緑色だったのですね。

わかめは海の中で潮の流れに身を任せ、ゆらゆらゆられながら育ちます。成長すると、長さ1～2m、はば40～50cmぐらいにまで大きくなります。わかめといえば、緑色のイメージですが、じつは海の中では、うす茶色をしています。どうしてちがうのでしょうか？



わかめには骨や歯をじょうぶにしてくれる無機質（カルシウム）が多いよ。

