

越前町学校給食カレンダー

海土里ちゃん献立



【2月の給食目標】協力して時間内に配膳しましょう

2月25日

【献立名】

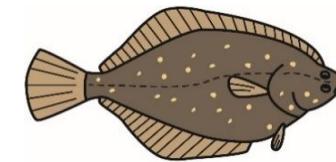
有機玄米ごはん
牛乳
かきたま汁
越前がれいのからあげ
うの花
いちご



【献立について】



今日は、「海土里ちゃん献立」の日です。
 今月紹介する地場産物は「かれい」です。
 越前町をはじめ、福井県では、10種類以上のかれいが水揚げされます。特に越前町で水揚げされる赤がれいは「越前がれい」と呼ばれています。
 かれいは水深150～500メートルの水温5℃以下の冷たい海底にすんでいます。底引き網漁が解禁となる9月から漁が始まり、寒さが厳しくなる11～2月頃のもの、お腹にたっぷりの卵を持っていて、とてもおいしいです。
 肉厚でふっくらとした身は、引き締まり、うま味がギュッと閉じ込められています。煮つけ、焼き魚、から揚げ、干物まで、どんな食べ方でもおいしい万能な白身魚を味わっていただきましょう。



【使用地場産物】

米 ゆうきげんまい あかがれい たまご とうふ
 ほうれんそう ねぎ ほししいたけ

【クイズ】

今日は、かれいについてのクイズです。
 かれいの目は、両方とも体の右側にある。

○か×か。

【解説】

かれいは、海の底にすみ、普段は砂や泥に身を隠しているの、平たい体をしています。
 そして、多くが体の右側に目がついています。
 平たい体で体の左側に目があるのが、ヒラメです。

【こたえ】 ○