

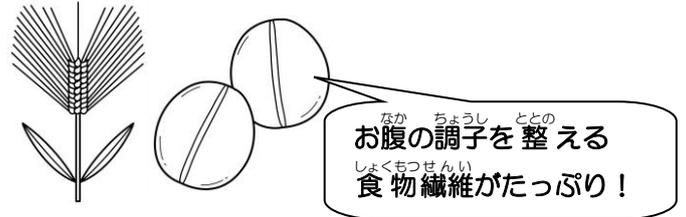
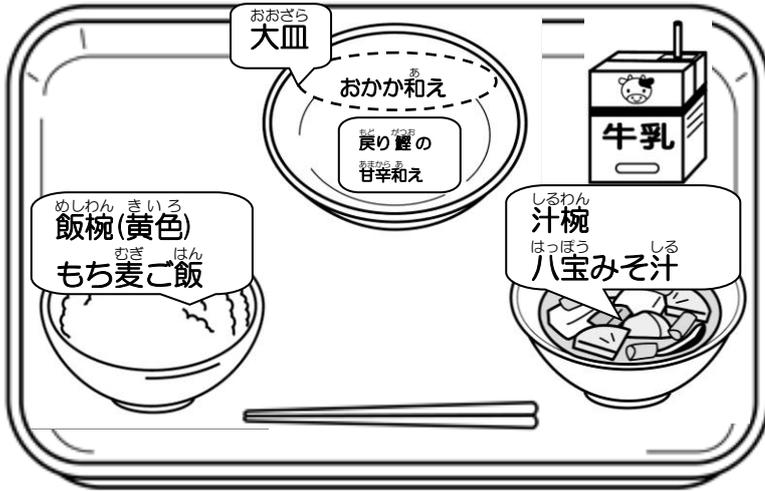


# きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ かすいようび  
令和6年11月6日水曜日

## きょう 今日はいもち麦の日&今が旬！戻り鰹



きょう 今日、宮城県で水揚げされた かつお です。



かつお 鰹の回遊ルートはロイロノートで確認できます。

きょう 今日、11(いい)6(麦)で「いいもち麦の日」です。

もち麦は、大麦の一つ、もち米のような、もっちりとした食感が特徴です。昨日のカレーのご飯にも、大麦を入れましたが、同じ大麦でも、種類による食感の違いを感じてもらえたら嬉しいです。

かつお 鰹は、春の初めから夏にかけて、沖縄県周辺海域から東北地方沖合海域へと北上し、秋になると南下する、季節回遊を行います。

北上中の初夏の鰹を初鰹(上り鰹)、南下中の初秋の鰹を戻り鰹(下り鰹)と呼びます。初鰹は香り高く、脂が少なくてさっぱりとした味わいなのに対し、戻り鰹は脂がのって濃厚な味わいがあります。今日は鰹を揚げて、甘辛いたれで和えました。

もち麦入りのご飯と、旬の戻り鰹を味わってくださいね♪

きょう きゅうしょく つか ☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ ぎゅうにゅう キャベツ ちばけんさん た もの 船橋市産→小松菜 大根

