



5月9日(金)ごはん 牛乳 さわらのさいきょうやき 五目きんぴら とうふのすまし汁

今日の給食は「さわらのさいきょうやき」です。さわらは、魚へんに春と書いて「鱈」と読みます。5月頃に瀬戸内海に産卵のために集まってくるため、関西では春が旬とされてきました。一方関東では、産卵前の脂がのった12月頃のさわらが好まれるため、旬は冬と認識されてきました。どちらの時季も違ったおいしさがあります。春のさわらは、脂が少なく淡泊な味わいが特徴で、この時期は西京焼きや竜田揚げで食べられることが多いです。