

11月27日(水)

- ・あじつけパン
- ・さけフライ
- ・そえ野菜
- ・ポテトスープ
- ・牛乳



さけは日本ではよく食べられていて、世界の漁獲量の三分の一を日本で消費しています。国内漁獲量が年間 20 万トン以上もあるのに、同じくらいの量のサケ類を輸入しているほどです。給食でもサケを使った料理は良く登場しますね。サケという名前はアイヌの人たちの言葉の、「サクイベ」「シャケンベ」からつけられたそうです。今日はサケの切り身にパン粉をつけて油で揚げ、サケフライにしました。さくさくの感触を味わいましょう。