

11月28日（金）

- ご飯
- さけの甘酢かけ
- そえ野菜
- のっぺい汁
- 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片栗粉をつけ、油で揚げ、甘酢をかけています。