

12月16日（火）

- ご飯
- さばの味噌煮
- かき玉汁
- 味付け海苔
- 牛乳



のりは、1年中、出回っていますが、海でとれるものです。魚に旬があるように、のりにも旬があるそうです。のりは11月ごろからつみ取りが始まり、3月中旬から4月ごろまで続きます。11月ごろに1番最初に摘み取られたのりは「新のり」と呼ばれ、柔らかく、かおり高い風味があるそうです。給食では、兵庫県で取れたのりを使っています。兵庫県は日本を代表するのりの産地だそうです。