

## 食育の日の献立 6月17日（金）

- ご飯
- かつおの角煮
- きゅうりの昆布和え
- すまし汁
- 牛乳



食育の日の献立で、日本の味めぐり、高知県の郷土料理です。日本各地の郷土料理の献立を給食にあうようにアレンジしています。かつおの角切りをしょうがと一緒に甘辛く煮付けています。高知県は全国一かつおを食べている県です。かつおは大型のものは長さ1m、体重18kgにもなりますが、たくさんとれるのは長さ50cmくらいのもので、体は紡錘形といって、円柱状で、先が細くなって頭と尾びれのところが細くなっています。かつおという名前は、身が固いので、「堅魚」と呼ばれたことからかつおになったと言われています。