

2016/04/28

今日の給食 | by 校長

献立：牛乳、ごはん、かなぎちりめんの甘辛煮、そうめん汁、たけのこのみそ炒め



たけのこのみそ炒め



かなぎちりめんの甘辛煮

「かなぎちりめん」はイカナゴ新子を塩ゆでして、天日で干した「イカナゴのちりめんじゃこ」です。なぜ「かなぎちりめん」というのかというと「引き抜いた古釘に似ている」ところからきていると言われています。

イカナゴは春を呼ぶ魚として知られ、2月後半の解禁～4月末頃までが漁期の貴重な一品です。



イカナゴの新子



天日干し



かなぎちりめん

今日は、いかなごの釘煮と同じようにしょうがを使って甘辛く煮てあり、おいしかったです。もう一つの「たけのこのみそ炒め」は初めての献立でした。ぶた肉と一緒に炒めみそで味付けしてあり、これもとってもおいしかったです。