

○令和5年9月14日は年に一度の「さんま」を使ったメニューです。

メニューは

ごはん、牛乳、さつまい、さんまのやわらか煮、磯香あえです。

秋が旬の魚といえば…、「さんま」ですね。しかし、今年も不漁ということで、この秋お家でさんまを食べたという人はまだ少ないでしょうか…。では、ここでさんまクイズです！さんまは、その姿がある物に似ていることから、漢字で書くときに使われる文字は何でしょう？ 1.斧 2.刀 3.鋏 … 答えは、2.刀です。秋の刀の魚と書きます。銀色に輝くスラリとした姿が刀のように見えることから使われました。今日は、給食センターの大きなお釜で、朝から長い時間じっくり煮た「さんまのやわらか煮」を作りました。ごはんによく合う味付けで、学校からの連絡ノートには「魚嫌いの子も半分は食べた」とか「骨が苦手で苦戦した子もいたが、味はおいしいという子が多かった」と書かれていました。

旬のさんまを味わうことを通して、食べることに前向きに取り組む子どもたちの姿が感じられ、うれしくなりました。

