

今日の給食は、銀ざけフライ（タルタルソース）、ひじきの煮物、ご飯、牛乳、新じゃがいもの味噌汁でした。今日の食材の注目ポイントは、なんといっても「銀ざけ」です。今から20年以上前に日本で初めて銀ざけの養殖が志津川湾で始まり、宮城県内に広がりました。今では宮城県が全国の生産量の90%近くを占めているとのこと。「伊達のぎん」という特別な銀ざけも有名です。今が一番銀ざけのおいしい季節とのこと。本日は銀ざけをフライにしてタルタルソースでいただきました。味噌汁には、これまた食べ頃の新じゃがいもがたくさん入っていました。旬の食材をおいしくいただくことができる給食に感謝です。

