



給食ニュース

令和6年5月27日(月)

さばのぶんかぼし

きょう さかな ぶんかぼ
今日のお魚、「さばの文化干し」は、
ねんごろ さかな ひもの
1950年頃に魚の干物をセロファンで
つつ う さいせんたん ぶんかてき
包み売ったことを「最先端で、文化的
い ぶんかぼ
だ」と言ったことから「文化干し」と
なまえ いま れいふう
名前がつきました。今では、冷風
かんそうき つく ぜんばん ぶんか
乾燥機で作られたもの全般を「文化
ぼ い あぶら
干し」と言います。脂ののったさば
ぶんかぼ すいぶん へ
を文化干しにすることで、水分が減
うまみ のうしゆく
り、旨味がグッと濃縮されます。

今日の献立



ゆかりごはん

和風サラダ
さばの文化干し

いもだんご汁



いと口目は野菜から。