



献立だより

令和6年度

5/2(木) 献立紹介

- ・さわらの香味焼き
- ・五目煮
- ・きゅうりの即席漬け
- ・すまし汁



「さわら」

漢字で魚へんに春と書く「鯖(さわら)」。実は旬が2回あります。関西では、瀬戸内海へ産卵にやってきて多く漁獲される5~6月、関東では産卵前の脂のよく乗った12~2月が旬とされています。また、さわらはぶりなどと同じく「出世魚」と呼ばれ、成長するにつれて呼び名が変わる魚です。さわらは成長速度が速く、生まれてから3年で80cmほどまで大きくなります。

5/16(木) 献立紹介

- ・あじのみりん焼き
- ・春雨チャフチェ
- ・にんじんシリシリ
- ・すまし汁



「にんじんシリシリ」

「にんじんシリシリ」は沖縄県全域でよく作られる家庭料理で、「シリシリ器」とよばれる大きな穴のおろし金を使って人参をおろし、炒め、卵でとじた料理です。「シリシリ」とは沖縄の方言で、「すりおろす動作」や、すりおろす時の「スリスリ」という音を表す「シリシリー」が由来となっています。