

稲中ランチタイム通信

1月30日(木)

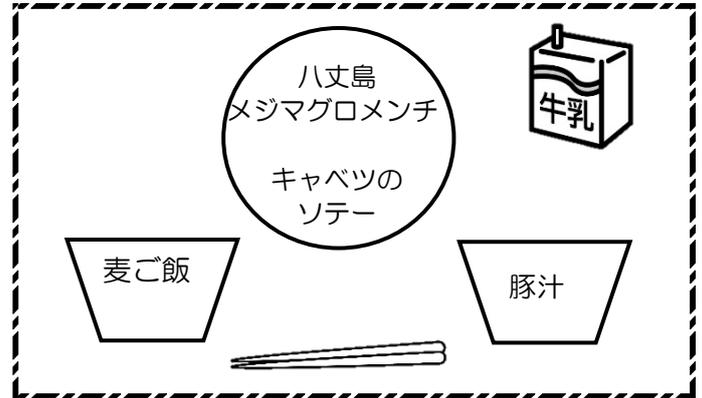
今日の献立

【全国学校給食週間⑤】

麦ご飯
八丈島メジマグロメンチ
キャベツのソテー
豚汁
牛乳



盛り付け図



『八丈島産メジマグロ』について

全国学校給食週間5日目は、八丈島から届いた「メジマグロ」を使った献立にしました。

メジマグロとは、産卵前の3歳以下のマグロで、クロマグロの幼魚のことを呼びます。クロマグロは、日本近海、太平洋北半球側の熱帯・温帯に広く分布しています。また、本マグロの中でも最高級の魚とされているマグロです。

今日はメジマグロのミンチと豚・鶏ひき肉、豆腐、野菜を合わせて、メンチカツにしました。

ぜひ、八丈島で水揚げされたメジマグロを味わってください！

先生からの食育コメント

ここ数年、11月の下旬頃から八丈島近くの海にもクロマグロが回遊しているようです。クロマグロはマグロ類の中で最も大きく成長し、200kgを超えることも珍しくありません。世界的なルールで漁獲できる量が決められていますが、市場では高値で取り引きされます。八丈島では小魚やイカなどに似せた疑似餌を船で引きまわす「ひき縄漁業」でクロマグロを漁獲します。