

令和7年6月26日 木曜日 旬:鰯



★キャベツのしょうが風味
☺八王子産キャベツ、きゅうり使用

★牛乳

★果物(冷凍みかん)

★鰯のかば焼き

★ごはん

★★かきたま汁
☺八王子産玉ねぎ、小松菜使用

令和7年6月26日 木曜日



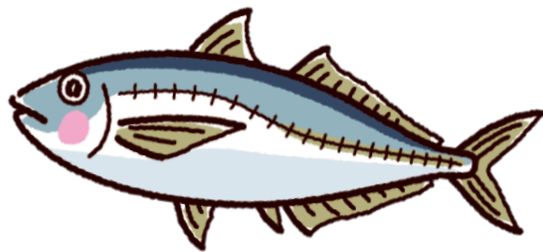
【鰯のかば焼き】

下味をつけた鰯に
でんぷんをまぶして
油で揚げます

クラスごとに数えて
たれをかけて完成！



旬 鰯



5月から7月にかけてが旬の初夏の魚です。

「鰯」の名前の由来は「味」です。

「味がとってもおいしい」ので

「あじ」という名前になったそうです。

漢字で魚に「参る」と書くのは、

「おいしすぎて参りました」から

ともいわれています。

参りました！

