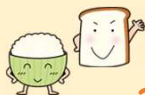


★ 給食ブログ ★



2024年 2月 19日 (月)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- ポテトコロッケ
- 豚肉と野菜のしょうが炒め
- 石狩鍋



▲さけボール

< 給食ニュース >



今日の給食は「石狩鍋」でした。石狩鍋は、北海道の郷土料理のひとつで、鮭が入っているのが特徴です。もともとは漁師飯だったそうです。今日の石狩鍋には、「鮭ボール」が入っていました。鮭ボールは、すりつぶした鮭でできたお団子です。実は、鮭ボールは「鮭の缶詰」のように、骨も食べられるようにホロホロにしたものが使われています。よくかんで味わって食べると、とても小さいですが、骨だとわかるものに気づきます。教室で質問してみたところ、骨の存在に気づいていた人が何人もいました。骨ごと食べられるので、カルシウムがたっぷりとれます。