

★ 給食ブログ ★



2026年 5月 7日 (木)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- アジのさんがフライ
- いんげんのごま和え
- じゃがいものみそ汁



< 給食ニュース >



今日は、「アジのさんがフライ」が登場しました。

さんがフライは、千葉県の郷土料理で、アジを細かくたたき、みそや薬味と混ぜた“なめろう”を、食べやすい形にしてあげたものです。魚のうま味にみその風味が加わり、ご飯にもよく合う味わいです。

もともとは、漁師さんがなめろうを山へもっていき、山小屋(山家)で焼いたことから、「さんが」と呼ばれるようになったと言われています。今では、焼くだけでなく、様々な調理法で親しまれるようになりました。

給食を通して、地元や他の地域の食文化に親しんでもらえると嬉しいです。