

みやづ食の日

宮津市学校給食委員会 献立作成部会

令和4年6月17日



「みやづ食の日」って??

毎月19日前後は「みやづ食の日」です。「みやづ食の日」には、宮津でその月にとれる食材をふんだんに使った献立を提供します。宮津の食材を知り、食べることで、宮津のよさを知る日にしましょう。

今月のみやづ食の日は、とびうおとたまねぎを使った料理です。

夏を告げる魚 とびうお



とびうおについて、みやづの貝瀬鮮魚店さんにお話をうかがいました。

6月から8月ごろ、海水が温かくなったところに丹後の海にやってくる夏を告げる魚です。「角とびうお」と「丸とびうお」の2種類が主にやってきます。

給食の時間にも動画でお伝えしています。

角とびうお

…頭部が角ばっていることから「角とび」と呼ばれています。体長30cmほどで、味もよく、刺身にして食べることが多いです。

丸とびうお (給食で使っているのはこちら)

…頭部、体つきが丸いことから「丸とび」と呼ばれています。角とびよりも小型で、焼く、揚げる、干物などにして食べることが多いです。

たまねぎの種類とは??

早生

3月から4月頃に短期間で収穫される、たまねぎです。春の短期間のうちしか食べられない季節の味として人気です。

中生

4月中旬から5月頃に収穫される、淡路島で最も多い種類です。晩生には劣りますが保存がききます。

晩生

5月中旬から6月頃に収穫される、たまねぎです。どちらかという寒冷地向きで、北海道産のたまねぎに多い品種です。



たまねぎについて、みやづさきぎょうじょさんにお話をうかがいました。

★クイズ★

Q1 給食で使っているとびうおは、どれでしょうか?

ア. 角とびうお イ. 丸とびうお

Q2 寒冷地向きのたまねぎは、どれでしょうか?

ア. 早生 イ. 中生 ウ. 晩生