

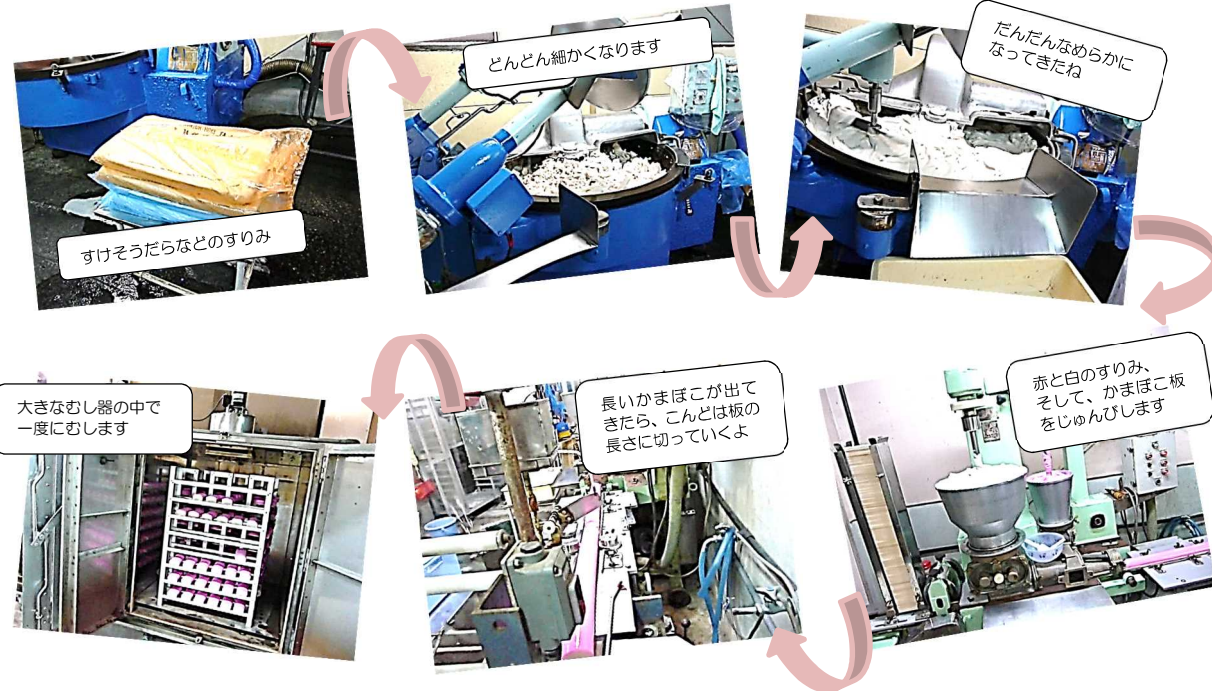
みやづ食の日

宮津市学校給食委員会 献立作成部会 令和5年5月19日

宮津の食材をふんだんに使った給食を通して、宮津のよさを感じてください！

ねりもの まち みやづ 練物の町、宮津のかまぼこ！

みやづ うみ めん むかし さかな かつよう ねりものつく さか こんかい
 宮津は海に面しており、昔からその魚を活用した練物作りが盛んです。今回は、みやづねりせいひんきょうどうくみあい とね じしょうてん
 宮津練製品協同組合の刀祢治商店さんにかまぼこができるまでについて、教えていただきました。



さかな み きかい ま せいけい かねつ れいきやく しょうひん さかな じょうたい
 魚のすり身を機械で混ぜて、成形し、加熱・冷却して商品ができます。魚の状態
 きせつ あじ か ちょうせい ころう おし
 や季節によって、味が変わるので、その調整に苦労していると教えていただきました。
 きょう きゅうしょく みやづ つか あ さかな
 今日給食では、宮津のかまぼこを使った「かき揚げ」にしています。魚の
 うま味をしっかりと味わって食べてください。

いま しゅん みやづ み 今が旬！宮津の実えんどう

「実えんどう」は別名「グリーンピース」といいます。しゅん じき がつ がつ
 旬の時期は4月～5月で、
 いま おい じき しゅん み
 今が美味しい時期です。旬の「実えんどう」はやわらかく、甘みがあるのが特徴です。

さて、えんどうには「さやえんどう」、「実えんどう」、「えんどう豆」がありますが、皆さんはその違いがわかりますか？実は全て同じもので、収穫の時期が異なります。

さやがまだ柔らかい時期に収穫したえんどうが「さやえんどう」で、その後、実が大きくなり、未熟な実だけを食べるのが「実えんどう」です。そして、すっかり成熟して固くなると「えんどう豆」になります。冷凍していない「実えんどう」を食べられるのは今だけです。今日の給食では実えんどうを使った「かき揚げ」にしました。やわらかさ、甘さを味わって食べましょう！



～みやづ食の日のクイズ～

- Q1 かまぼこ作りで苦労していることは何でしょう？
 ア さかな きせつ ちが しごと よるおそ へや あつ
 魚や季節の違い イ 仕事が夜遅い ウ 部屋が暑い
- Q2 実えんどうの別名は何でしょう？
 ア さやいんげん イ グリンピース ウ モロッコいんげん

こんねんど しょう ひ どうが さくせい きゅうしょく じかん しちよう
 今年度もみやづ食の日動画を作成し、給食の時間に視聴しています。

ト 20 ㄥ 10 ㄝ景のㄝㄥ