

～金沢小学校 名物の「あなご丼」給食を紹介します～



～金沢の海でとれたあなごで「金小名物あなご丼」～



初夏、東京湾ではあなご漁が最盛期を迎えます。金沢区の漁港でも、肉厚で脂ののった江戸前のあなごが獲れることで有名です。金沢小学校の学区にある金沢漁港の黒川さんが毎年金沢小の子どもたちのために、あなごを確保してくださり金沢小に届けてくれます。

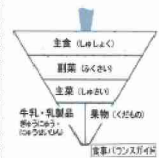
6月23日の土曜参観のときには、あなご丼のメニューで地域の方を招いて会食しました。子どもたちには給食を通して金沢の町のよさを感じてもらえたらと願っています。

○調理の様子



○「ららら♪ランチ」(毎日給食時間に配布しているお便り)

きょうの献立	
ごはん	主食
とうがんとみそ汁	副菜
甘酢あえ	副菜
あなごの天ぷら	主菜
牛乳	牛乳・乳製品



金小名物！あなご丼

金沢小学校の近くの金沢漁港では、わかめ、のり、こんぶ、あなごなど、いろいろな海産物が収穫できます。その中でも、あなごは6月～9月くらいにかけてとれます。あなごはうなぎと似ていて、細長い体型です。きょうの給食では、あなごの切り身に衣をつけ、油で揚げて天ぷらにしました。ごはんの上のせてたれをかけて「あなご丼」にして食べましょう！

★きょうの「まごポイント」はいくつかな？

ま	ご	は(わ)	や	さ	し	い	合計
まめ	ごま	わかめ	やさい	さかな	しいたけ	いも	
●			●		●		4
みそ			かりほししいごんきゅうりにんじんとうがんとまつなれぎ	あなご	えのきたけ		

○出来上がりの給食

