

今日の給食紹介チラシ

まだい や 真鯛のカボスマヨ焼き



まだい た
真鯛を食べて、
ながさきけん おうえん
長崎県を応援するニャ！



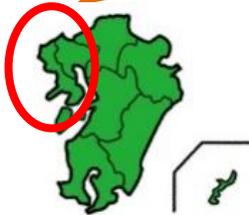
ながさきけん まだい
長崎県からいただいた真鯛
の切り身を、大分県産カボス
果汁・ノンエッグマヨネーズ・
しょうゆをあ合わせたタレに漬
け込み、焼きました。

しんがた えいきょう しょうひ お
新型コロナウイルスの影響で消費が落ちてしまった長崎県産の真鯛を、国が行って
いる生産者支援の取組みにより、無償でいただきました。
かんしゃ あじ
感謝して、味わっていただきましょう。

ながさきけん たいるい みずあ りょう
長崎県は鯛類の水揚げ量
にほんいち
日本一！



ながさきけん
長崎県



タイという名がつく魚は200種類以上あるといわれていますが、マダイと同じタイ科の魚は、チダイやキダイ、クロダイなど10種類ほどです。マダイはおいしい上に形と色が美しいことから魚の王様とされていたため、それにちなんで形、色が少しでも似ていると「タイ」という名前がついています。

ながさきけん にほん さいせいたん いち
長崎県は日本の最西端に位置し、
さんぼう うみ かこ かいがんせん
三方を海で囲まれています。海岸線
の長さは全国の12%になります。
おお しまじま ぶくざつ かいいていけい
多くの島々や複雑な海底地形によ
り、好漁場が形成されているため、
おお さかな みずあ
多くの魚が水揚げされます。

また、マダイは、赤い色と「おめでたい」の語呂合わせで、お祝いの席に欠かせない魚の代表です。刺身をはじめ、焼き魚や煮魚、鯛めしやお吸い物など和、洋、中とさまざまな料理で楽しむ、「捨てるところがない」とまで言われる魚です。

