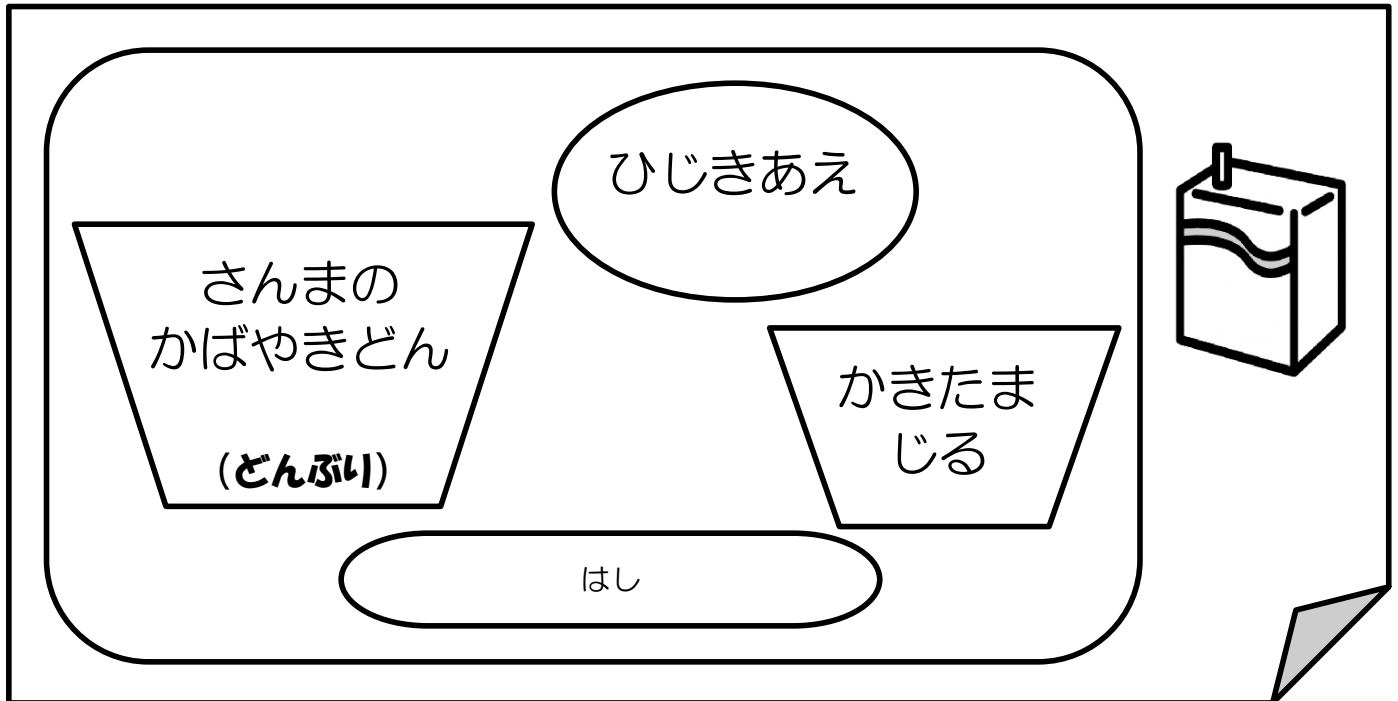


9月18日(金)

もいもい★つつうしん

【昨日の残菜】 シーフードピラフ(58人分)、ミネストローネ(81人分)、
フルーツヨーグルトかけ(29人分)、牛乳(100本)



今日は、秋の味覚「さんま」のかば焼きをごはんと一緒に盛り付けた丼の
献立です。昔は、どこのお店でも買える魚でしたが、今は海水の温度の
上昇などでとれる量がとても減ってしまい、買いにくい魚になってきま
した。

～もいもいクイズ～

新鮮なさんまはどこで見分けるでしょう

- ①口先 ②しっぽ ③ひれ

答えは…①の「口先」です。

みなさんの「下唇」にあたる口先の下部分が黄色が鮮やかなものほど新鮮な
さんまです。また、お店で見かけたときにチェックしてみてください。