

「学校給食のメニュー化」

学校給食地魚使用モデル校: 早川小学校に決定

～ 9月から毎月「小田原の地魚メニュー化」開始 ～

小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会では、小田原の美味しい地魚を小田原の子供たちに提供するため、魚市場、魚屋さん、学校給食関係者、行政が一体となって協力し、旬の地魚を学校給食としてメニュー化しました。提供されたメニューは次のとおりです。

9月



シイラのフライ
クリームソースかけ

10月



ごまサバの
竜田揚げ

12月



大豆とワカシ
の揚げ煮

1月



カマスの天ぷら

11月



カマスの唐揚げ

2月

NO
PHOTO

アジのかば焼き

3月



イシダイの鯛めし

11月、1月の学校給食では、加工用素材「北条一本ぬきカマス」を使用