

栄養室 & 厨房便り

11月の旬の魚

《いなだ・はまち》

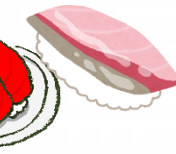


いなだ、はまちは主に夏から初秋にかけて、「ぶり」の幼魚として知られる出世魚です。呼び方の違いは地方によるもので、関東では「いなだ」、関西では「はまち」と呼びます。ともに80cmを超えると「ぶり」と呼ばれます。(ただしぶりの養殖物を「はまち」と呼ぶ場合もある)。「寒ぶり」といわれるほどに、ぶりの旬は冬。いなだ、はまちはそれより早く旬を迎えます。

11/10に握り寿司献立を提供しました

・握り寿司
〔まぐろ・はまち・蒸しエビ・煮穴子〕

- ・厚焼き玉子
- ・菜の花お浸し
- ・清し汁
- ・シキ-コッほうじ茶味



今年も無事「握り寿司」献立実施することが出来ました

昨年も大活躍した「寿司ロボット」



メフォスの皆さん
朝早くから握り寿司の準備ありがとうございました！



2Fの皆様の様子です
「美味しい！」
と
お言葉いただきました
嬉しいです♪



皆様
良い笑顔で
こちらまで
嬉しくなります

