

『かつおのオーロラに』について

かつおは旬が2回あります。1度目は4月から5月
で「初鰹」と言い、2度目は8月から9月で「戻り鰹」
と言います。今日は、旬のかつおを『かつおのオーロ

ラに』にしました。オー
ロラソースは、給食で
はケチャップとみそでつ
くります。

揚げた
かつおを
*オーロラソースで
からめたよ。

オーロラとは、フランス語で
「あやたしみ
明け方」を意味します。

