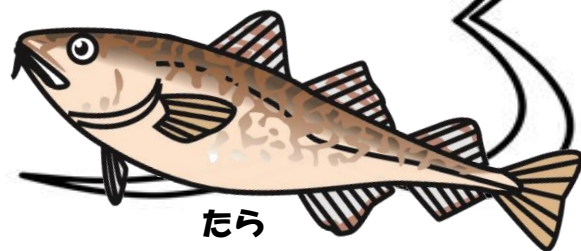


きょう こんだて
今日の献立

- 麦ごはん
- 揚げ魚の甘酢あんかけ
- 白菜のごまあえ
- 里芋のみそ汁
- 牛乳



今日の魚は「たら」です。長さが約100 cm もあり、冬に旬を迎え、寒くなるほどおいしくなります。日本では北海道を中心に漁獲され、そのまま食べるだけでなく、かまぼこなどの練り製品の原料としても使われています。漢字では“魚”に“雪”と書いて「鱈」を表します。これは、“雪”が降る季節に獲れるから、また、たらの身が“雪”のように白いから などと言われています。

今日は、鱈を油で揚げて、甘酸っぱい味のあんかけをかけました。よくかんで、あじわいながら食べましょう。