

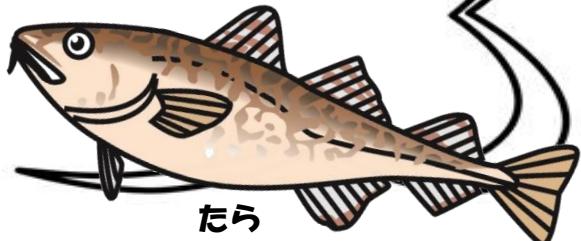
しょくりく

食育ニュース

R3.12.1(水)

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



きょう さかな 今日の魚は「たら」です。長さが約100cm あります。冬に
しゅん むか さむ 旬を迎えるほどおいしくなります。日本では北海道を
ちゅうしん ぎょかく 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
せいひん げんりょう り製品の原料としても使われています。漢字では“魚”に“雪”
か たら あらわ 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”的み ゆき み ゆき しろ から い いように白いから などと言われて
います。

きょう たら あぶら あ 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。