

5月21日(火)

## きびなご

きびなごは、暖かい海を好む魚です。春から初夏にかけて、産卵のために日本の海岸近くにやってきます。この頃が、きびなごの一番おいしい時期(旬)です。

体長10センチメートルぐらいにまで成長します。



体の横に銀色と青色のもようがあります。

きょうのこんだて

ごはん  
ぎゅうにゅう  
きびなごてんぷら  
ぶたじる  
わかたけに

き	(おもにエネルギーのもとになる) ごはん あぶら さとう
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう きびなごてんぷら、ぶたにく うすあげ、あかみそ、しろみそ だしこんぶ、けずりぶし、わかめ
みどり	(おもにからだのちようしをととのえる) キャベツ、たまねぎ にんじん、しろねぎ、たけのこ

クイズ1 「きびなご」の「きび」とは、どんな意味でしょうか。

① おび ② いと ③ ひも

## 一口メモ

今日の主菜は「きびなごてんぷら」です。

きびなごは、九州地方でよく食べられている魚です。

とくに鹿児島県で食べられています。

きびなごと名前がついたのは、鹿児島県で帯のことを

「きび」といいます。魚の中央にある青白い線を帯に

みたて、「帯(きび)の小魚(なご)」と呼ばれるようになり

ました。給食では、衣がついたきびなごを油で

あげます。

副菜は、「わかたけ煮」です。わかたけ煮は、和食の煮もの料理です。

「わかたけ」のわかは、「わかめ」のわかで、たけは、「たけのこ」のたけです。

わかめもたけのこも春にとれる

食材を合わせて、煮ものにしま

した。

給食のわかたけ煮を食べて、

春を感じてください。



わかめの「わか」とたけのこの「たけ」で「わかたけ煮」です。

キャベツ	愛知県	にんじん	長崎県	たけのこ(水煮)	福岡県
たまねぎ	佐賀県	白ねぎ	大分県	わかめ(冷)	宮城県

ごみの分別 口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え: ①