

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。

たいちょう
体長10センチメートル
ぐらいにまで成長します。



からだよこ
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
きびなごてんぶら
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 きびなごてんぶら、ぶたにく うすあげ、あかみそ、しろみそ たしこんぶ、けずりぶし、わかめ
み どり	(おもにからだのちょうしをととのえる) キャベツ、たまねぎ にんじん、しろねぎ、たけのこ

一口メモ

クイズ11 「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

○今日の主菜は「きびなごてんぶら」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□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①