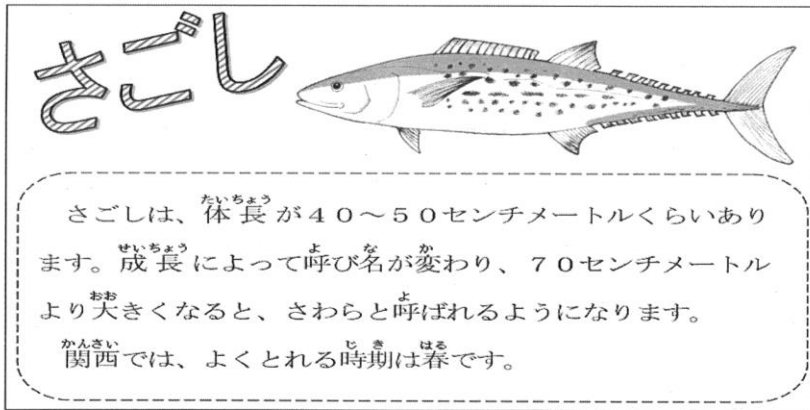


9月23日(水)



きょうのこんだて

ごはん
ぎゅうにゅう
さごしのしおやき
ぶたにくとじゃがいものにも
キャベツのうめふうみ

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん じゃがいも さとう
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、さごし けずりぶし、ぶたにく
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる にんじん、たまねぎ さんどまめ、キャベツ ばいにく

クイズ15 つぎのうち、給食に登場する魚は、どれでしょうか。

①うなぎ ②さば ③たい

一口メモ

今日の主菜は、「さごしの塩焼き」です。

さごしは、成長によって呼び名が
変わる出世魚のひとつです。

体の大きさが40cmから50cmぐらいのときを関西では「さごし」

関東では「さごち」と呼びます。

体が70cmをこえると「さわら」と呼びます。さわらは、さごし→なぎ→さごしと名前が
変わります。

出世魚は「縁起のいい魚」とされています。

さごしのほかには、ブリも出世魚です。

ブリは、ツバス→ハマチ→メジロ→ブリと

呼び名が変わります。そのほかにも出世魚を

調べてみましょう。

給食では、さごしに料理酒としおで下味をつけて、焼き物機で230℃で15分間焼き
ました。ほねが入っているかもしれないので、気をつけて食べましょう。

じゃがいも	北海道	たまねぎ	北海道	つなこんにやく	群馬県
にんじん	北海道	キャベツ	群馬県	さんどまめ(冷)	タイ

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②



さごし



ブリ