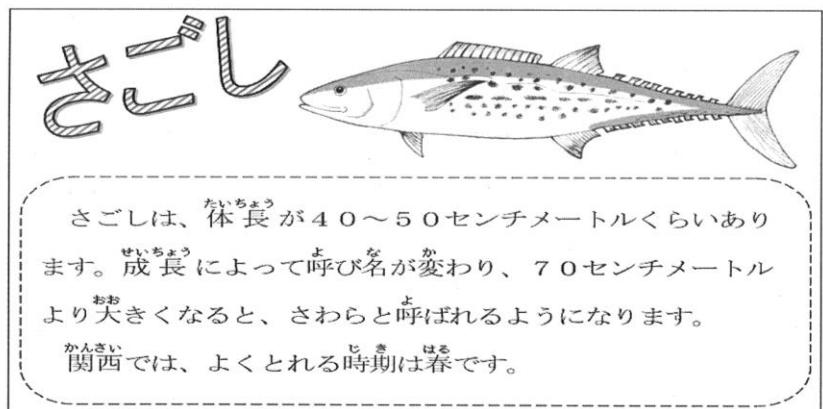


## 9月 23日 (水)



## 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  
ぶたにくとじやがいものにもの  
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 じやがいもの 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く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を超えると「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°C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。



さごし



ブリ

じゃがいも	北海道	たまねぎ	北海道	つなこんにゃく	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