

2月24日(水)

## きびなご



きびなごは、<sup>からだ</sup> 体 の <sup>よこ</sup> 横 に <sup>ぎんいろ</sup> 銀色 と <sup>あおいろ</sup> 青色 の <sup>おび</sup> 帯 の よう な <sup>もよう</sup> 模様 があります。 <sup>か</sup> 鹿児島 県 <sup>なんぶ</sup> 南部 では、 <sup>おび</sup> 帯 の こと を キビ という こと から、「<sup>おび</sup> 帯 ( <sup>きび</sup> きび ) の <sup>こさかな</sup> 小 魚 ( <sup>なご</sup> なご )」 から「<sup>よ</sup> きびなご」と呼ばれるようになったといわれています。

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  
ひとくちがんもとじゃがいものにも  
ブロッコリーのごまあえ

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、あぶら じゃがいも、さとう いりごま
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、 <sup>い</sup> ぶたにく きびなごてんぷら ひとくちがんも けずりぶし
みどり	おもにからだのちようしをととのえる だいこん、たまねぎ にんじん、さんどまめ ブロッコリー

クイズ16 「きびなご」はどこでとれる魚でしょうか。

① <sup>かわ</sup> 川 ② <sup>みずうみ</sup> 湖 ③ <sup>うみ</sup> 海

## 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、<sup>さかな</sup> 魚 です。 <sup>からだ</sup> 体 に <sup>ぎんいろ</sup> 銀色 と <sup>あおいろ</sup> 青色 の <sup>おび</sup> 帯 の よう な も よう があります。 <sup>おお</sup> 大き くな っ て も 10cm ほど の <sup>ちい</sup> 小 さ な <sup>さかな</sup> 魚 です。 <sup>はる</sup> 春 から <sup>なつ</sup> 夏 の <sup>はじ</sup> 初 め の ころ が、<sup>しゅん</sup> しゅん です。



きびなご

きびなごという名前は、<sup>なまえ</sup> 鹿児島 県 <sup>なんぶ</sup> 南部 の <sup>ほうげん</sup> 方言 から つ き ま し た。 <sup>か</sup> 鹿児島 県 では、 <sup>おび</sup> 帯 の こと を「<sup>きび</sup> きび」といいます。「<sup>こさかな</sup> なご」は、<sup>からだ</sup> 小 魚 です。 <sup>ぎんいろ</sup> 体 の 銀 色 と <sup>あおいろ</sup> 青 色 の 模 様 を <sup>もよう</sup> 帯 に <sup>おび</sup> 見 立 て て、「<sup>なまえ</sup> きびなご」と名 前 が つ け ら れ ま し た。

○今日の副菜は、「ブロッコリーのごまあえ」です。

ブロッコリーは、<sup>おな</sup> キャベツ と 同 じ <sup>か</sup> アブラナ 科 の <sup>やさい</sup> 野 菜 です。 <sup>ちい</sup> ブロッコリー は、<sup>みどりいろ</sup> 小 さ な 緑 色 の つ ぶ つ ぶ が <sup>ちい</sup> た く さ ん つ い て ま す。 <sup>ちい</sup> 小 さ な つ ぶ つ ぶ は、<sup>じつ</sup> 実 は、<sup>はな</sup> 花 の つ ぼ み です。 <sup>はな</sup> ブロッコリー は、<sup>はな</sup> 花 の つ ぼ み と <sup>ぶぶん</sup> く き の 部 分 を <sup>た</sup> 食 べ る <sup>やさい</sup> 野 菜 です。



<sup>にほん</sup> 日 本 で <sup>た</sup> よ く 食 べ ら れ る よ う に な っ た の は、<sup>ねん</sup> 40 年 ほ ど <sup>まえ</sup> 前 か ら です。

じゃがいも	北海道	たまねぎ	北海道	ブロッコリー	鳥取県
にんじん	鹿児島県	だいこん	長崎県	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：③