

# 11月18日(金)



## ししやも

ししやもは、北海道の太平洋岸にすむキュウリウオ科の魚です。  
川で生まれ、海で1年半くらいかけて成長した後、10～11月ごろには再び川をさかのぼって卵を産みます。  
給食に使われているししやもは、カラフトシヤモ(カペリン)と呼ばれる魚です。

きょうのこんだて  
ごはん  
ぎゅうにゅう  
やきししやも  
わふうカレーじる  
まいたけとキャベツのいためもの

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん あぶら
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、ふたにく ししやも、うすあげ、ささみ だしこんぶ、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 あおねぎ、たまねぎ にんじん、だいこん キャベツ、まいたけ

クイズ13 ししやもを漢字で書くと何の葉の魚と書くでしょうか。  
① やなぎ ② さくら ③ すぎ

### 一口メモ

今日の主菜は「焼きししやも」です。ししやもは、日本だけに分布する日本固有の魚です。



ししやも

日本でししやもがとれるのは、北海道の太平洋岸だけです。ししやもは、10月から11月に決まった川に群れをなして川をさかのぼって来て

たまごを生みます。ししやもは、キュウリウオ科の魚です。キュウリウオという名前は、きゅうりに似たにおいがする魚につけられます。ししやものほかに、ワカサギがキュウリウオ科の魚です。

ししやもは、漢字で書くと「柳葉魚」と書きます。これは、アイヌ語の「柳の葉の魚」を意味する「シュシュ・ハモ」からつきました。食べ物がなく苦しむ人々を助けるために、アイヌの神様が柳の葉を魚に変えたという言い伝えがあります。

給食のししやもやスーパーなどで売っているししやもは、カラフトシヤモ(カペリン)と呼ばれる魚です。

ししやもは、頭からしっぽまで食べることができる魚なので、カルシウムもしっかりとることができます。よくかんで食べるようにしましょう。

だいこん	青森県	たまねぎ	北海道	青ねぎ	徳島県
にんじん	北海道	キャベツ	石川県	まいたけ	新潟県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①