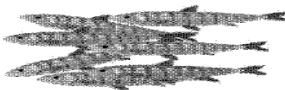
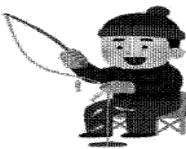


2月8日(水)

わかさぎ

わかさぎは、海で成長して卵を産む時期に川をのぼってくるものと、湖にすんでいるものに分かれています。

天ぷらやフライが代表的な料理で、ほねがやわらかく、丸ごと食べることができます。



きょうのこんだて

コッペパン（りんごジャム）
ぎゅうにゅう
わかさぎフライ
コーンとはくさいのスープ
カリフラワーのサラダ

き	おもにエネルギーのもとになる コッペパン、さとう あぶら、りんごジャム
あ	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、けいにく わかさぎフライ
み	おもにからだのちょうしきととのえる はくさい、コーン、パセリ にんじん、カリフラワー スイートコーン（クリームかん）

クイズ⑥ わかさぎを県の淡水魚にえらんでいるのは、どこでしょうか。

① 茨城県

③ 山梨県

一口メモ

○今日の主菜は「わかさぎフライ」です。



わかさぎは、キュウリウオ科の魚です。

白身であっさりとした味です。骨がやわらかいので、頭からしっぽまで食べることができます。凍った湖にあなを開けて、わかさぎをつるあなつりは、真冬の風物詩になっています。

わかさぎは、茨城県の県の淡水魚に選ばれています。

漢字で書くと「公魚」と書きます。これは、江戸時代に麻生藩の殿様が、将軍である徳川家に焼きわかさぎをさしあげたところ、

大変喜ばれたので、それ以来将軍家ご用達の魚（御公儀の魚）とされたことに由来します。

○今日の給食では、わかさぎフライを給食室であげました。

○副菜は「カリフラワーのサラダ」です。カリフラワーは、別名花やさいといいます。ふだん食べている白い部分は、花のつぼみの部分です。キャベツと同じアブラナ科の野菜です。アブラナ科の野菜は、キャベツ、カリフラワーのほかにも、はくさい、だいこん、ブロッコリー、みずな、こまつな、かぶなどたくさんの中類があります。



はくさい	福岡県	カリフラワー	熊本県	コーン(冷)	北海道
にんじん	鹿児島県	パセリ	徳島県	スイートコーン(クリーム缶)	北海道

ごみの分別口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①