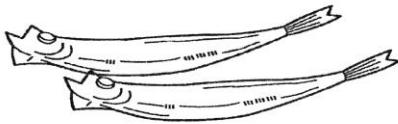


11月分の給食【11/4(火)～11/28(金)】

自己除去：焼きししゃも（3年）

# 11月20日(木) ししゃも



ししゃもは、日本では北海道の太平洋岸にすむ  
キュウリウオ科の魚です。  
給食に出るししゃもは、「カラフトシシャモ」  
や「カペリン」と呼ばれ、北太平洋北部から北極  
海、北大西洋北部にかけて世界中の海に広くすんでいます。

**クイズ 13** ししゃもはほとんど輸入されています。ノルウェーやアイスランド、もう一つどこでしょう。?

①カナダ

②アメリカ

③ロシア

## 一口メモ

○現在、北海道でとれる本当の「ししゃも(漢字で書くと柳葉魚)」は市場にたくさん出回るほどとれず、あるとしてもとても高価です。私たちがスーパーで見かける「ししゃも」と名前がついているものは、ほとんどが輸入です。北極圏に近い冷たい海でとれるんですね。



○「おおさかしろな」は「なにわの伝統野菜」の一つです。  
大阪の天満を中心に栽培されていましたことから、「天満菜」とも呼ばれていました。  
現在、大阪市内では、住吉区と東住吉区で栽培されています。



## 産地調べ

大阪しろな

自己除去：焼きししゃも（3年）

きょうのこんだて

やきししゃも  
けいにくとじやがいものにもの  
おおさかしろなのごまあえ  
ごはん  
ぎゅうにゅう

(おもにからだをつくる)		
あ	ぎゅうにゅう・ししゃも・ けいにく・あつあげ・けずりぶし	
(おもにねつやちからのもとになる)		
か	ごはん・じゃがいも・さとう・ すりごま(しろ)・ いりごま(しろ)	
(おもにからだのちょうしをととのえる)		
き	れんこん・さんどまめ・ にんじん・おおさかしろな	
み	(おもにからだのちょうしをととのえる)	
ど	れんこん・さんどまめ・ にんじん・おおさかしろな	
り	(おもにからだのちょうしをととのえる)	

今週は「食育週間」です。



## ごみの分別

大阪しろな

大阪しろな

大阪府

ししゃも  
じゃがいも

ノルウェー  
北海道

れんこん  
にんじん

長崎県  
ごま

グアテマラ

□普通ごみ…牛乳キャップ □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：①