

給食で食を考えましょう!!

魚料理って少し苦手...



学校給食では、いろいろな魚が献立に使われています。魚の種類や料理の名前をいくつか思い出すことができるでしょうか。魚には肉などにはない栄養素がたくさん含まれています。大きく成長する時期の中学生のみなさんに、ぜひ食べてほしい食品です。

給食の魚料理を積極的に食べましょう

12月の魚料理の紹介

〇さけのマリネ

【^{さけ}鮭】



〇いわしのしょうが煮

【^{いわし}鰯】



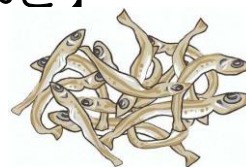
〇さばのおろししょうゆかけ

【^{さば}鯖】



〇じゃこ豆

【ちりめんじゃこ】



〇きびなごてんぷら

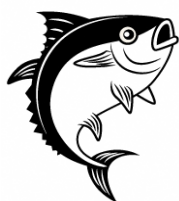
【^{きびなご}黍魚子】



〇ミニフィッシュ

〇カレーフィッシュ

【^{いわし}鰯】



魚の名前は？

給食で登場する魚を詳しく紹介しています。
紹介の文章から魚の名前を考えてみましょう。

(紙面のイラストもヒントです)

① 背中が青く、独特のしま模様があります。EPAやDHAが豊富で、生活習慣病などを予防してくれます。缶詰も有名です。

--	--

② 色の名前にもなっている「サーモンピンク」の通り、身の色はこれです。食べるえさによって身の色が濃かったり、薄かったりします。

--	--

③ 稚魚はちりめんじゃこなどに加工されます。給食では「ミニフィッシュ」や「いもけんぴフィッシュ」などに使われています。成魚は、節分の行事献立でも登場します。

--	--	--