

9月29日(月)給食通信

3-6年生



- ・ごはん
- ・さんまのかば焼き
- ・ごまあえ
- ・けんちん汁 ・牛乳

さんまは秋にとれて、体が刀のように細く銀色に光っている魚です。そのため、漢字では「秋」「刀」「魚」と書きます。秋刀魚は、秋になると日本より北の海から北海道の海にやってきます。えさをたくさん食べているので脂がのったおいしい秋刀魚を日本では秋に食べることができます。しかし、秋刀魚は年々とれる量が減っており、今では高級魚のようになっています。地球温暖化による海水温の上昇や外国との漁獲方法の違いなど様々な理由が考えられます。今日は秋刀魚に片栗粉をまぶしてから揚げにした後、たれにひたしてかば焼きにしました。秋の味覚の秋刀魚をよくかんで味わいながら食べてください。