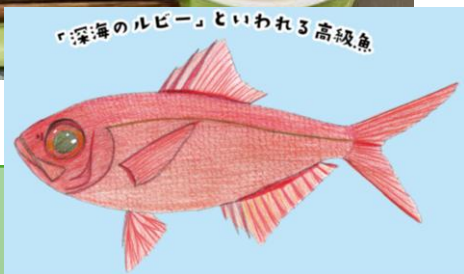


10月6日(火)給食通信



- ・里芋ごはん
- ・キンメダイの煮つけ
- ・キャベツとわかめの辛子醤油
- ・かぶと小松菜の味噌汁
- ・牛乳

魚には骨があるかもしれません。
すぐに飲み込まず、よくかみながら
食べてください。

今日はキンメダイを煮つけにしました。キンメダイは、金色の目に真っ赤な色をしている魚です。目が大きいことが特徴で、その理由は暗い深海のなかでも獲物を見つけやすくするためといわれています。目の奥にある反射層という部分で少ない光を集めることによって、獲物を見つけています。キンメダイは「深海のルビー」ともいわれる高級魚です。キンメダイは、水揚げされると鮮やかな赤色の皮目で目立つ魚ですが、海底では太陽光線の赤い色は吸収されるので目立ちにくい黒色に見え、敵から身を守っています。