

10月29日(木)給食通信



五目ちらしのさけは、しっかりと焼いているので、よくかみながら食べてください。

- ・秋の五目ちらし
- ・ちくわのいそ風味揚げ
- ・生揚げとえのきのすまし汁
- ・牛乳

さけは川で生まれ、海に出て成長し、数年後に産卵のために故郷の川に戻ってきます。アメリカの沿岸まで行って帰ってくるそうですが、故郷の川のおいの記憶が、生まれた川に戻るための手がかりの一つといわれています。また、さけの身の色はオレンジですが、実は、白身魚に分類されます。さけが、えさとして食べているプランクトンが持つ色素によって、赤っぽい色になります。そのため、まだえさを食べていない、さけの子どもは赤くありません。さけは、秋が旬の魚です。今日は、さけを焼いて、ちらしずしの具にしました。