

五中三二給食通信

令和5年 5月 1日 NO.17

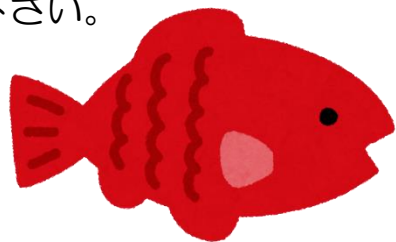


参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「赤魚の照り焼き」です。今回は「赤魚」についてです。

赤魚は名前の通りからだが赤い魚のことをいいます。主な魚として「アコウダイ」や「アラスカメヌケ」があり、どちらも深い海域に生息する^{しんかいぎょ}深海魚です。釣りあげられるときの水圧で目が飛び出した状態になることから「メヌケ」とも呼ばれます。

赤魚はクセがなくて食べやすいため、五中でも残菜が少ない魚です。魚が苦手な人でも食べやすいため、ぜひ食べてみてください。



あかうおは
ぎょ（魚）とする
おいしさだね(#^^#)

《今日の献立》

ごはん

あかうお
赤魚の照り焼き

切り干し大根の煮物

わかたけじる
若竹汁

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 赤魚 生揚げ 凍り豆腐 かつお節	米 三温糖 しらたき ごま油 白いりごま	しょうが 切干しだいこん にんじん 新たけのこ水煮 長ねぎ