



給食ニュース

令和6年4月26日(金)

こざかなのいそあげ

きょう 今日(きょう)は「メヒカリ」という小魚(こざかな)に青(あお)のりをつけて揚げた「小魚(こざかな)のいそ揚げ」です。「メヒカリ」は体調(たいちょう)20センチ(センチ)くらいの魚(さかな)で、200~300メートル(メートル)の深さ(ふか)の海(うみ)にいる深海魚(しんかいぎょ)です。青緑色(あおみどりいろ)に目(め)が光(ひか)るので「メヒカリ」といいます。目(め)は鮮度(せんど)のバロメーター(とうめいかん)でもあるので、えらぶときは透明感(とうめいかん)のあるものがよいです。

今日の献立



ねぎしお豚丼

小魚の磯揚げ

フルーツポンチ



いと口目は野菜から。