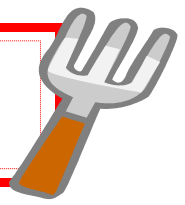


ランチタイム

平成 27 年
12 月 8 日 (火)



きょう いま しゅん さかな む
今日は今が旬の魚「たらのマヨネーズホイル蒸し」です。



しゅん がつ がつ
たらの旬は、12月から 2月までの
げんかんき ふう
厳寒期の冬です。

かんじ さかな ゆき たら か み ゆき
漢字では魚に雪、で「鱈」と書きます。それは、身が雪
のように白いことや雪の降る頃に脂がのっておいしくなる
しろ ゆき ふ ころ あぶら
こと、初雪の後に獲れ出すことなどが理由だと言われていま
はつゆき あと と だ りゆう い
す。

きた うみ と さかな あおもり ほっかいどう おも さんち
北の海で獲れる魚で、青森や北海道が主な産地です。

しゅるい まだら すけそうだら
たらの種類には、真鱈・助宗鱈があります。

すけそうだら しおづ
「たらこ」は、助宗鱈のたまごを塩漬けしたものです。

きょう きゅうしょくしつ あ やさい うえ
今日は給食室で、マヨネーズで和えた野菜をたらの上に
ひと ひと つつ む
のせて、ホイルで一つ一つ包んでから蒸しました。

しゅん あじ あじ た くだ
旬の味を味わって食べて下さい★

く さかな
『たらふく食う魚！？』

した
マダラの下アゴにはヒゲがあり

しよく よ
ます。これは「触ヒゲ」と呼ばれる

かんかくきかん ひと くら かいいてい さが いりよく
感覚器官の一つで、暗い海底でエサを探すときに威力を

はっき まきがい
発揮します。エビ、イカ、タコ、巻貝、カレイ、ホッケ、

み て あ おお くち ほう
イワシなど見つけたものは手当たりしだい、大きな口に放

こ しよくよく はら ふう
り込むそうです。あまりに食欲がおうせいで、腹が膨れ

なか た たらふく
あがっていることから、お腹いっぱい食べることを「鱈腹

く ことば
食う」という言葉ができたそうです。



きゅうしょくしつ

★★給食室より★★