

# きょう きゅうしょくひとくち 1/13(水) 今日の給食一口メモ

きょう  
今日のひとくちメモは、「ミナミカゴカマス」についてです。

きょう みなみかますさいきょうや しょう さかな い  
今日の「ミナミカマス西京焼き」で使用している魚は「ミナミカゴカマス」と言います。

みなさんは「ミナミカゴカマス」というお魚を知っていますか？ 脂の乗った白身魚で、

しよっかん に いぜん ぎん なまえ でまわ  
食感などがサワラに似ていることから、以前は「銀サワラ」という名前で出回ってしまし

た。一般的には60～90cmのサイズですが、

なか センチ おお  
中には180cmという大きなものもあるそうです。

こんかい さいきょうづ みそふうみ  
今回は西京漬けという味噌風味のたれに

つ こん  
漬け込んでいます。



きょうの  
もりつけ



# きょう きゅうしょくひとくち 1/14(木) 今日の給食一口メモ

きょう  
今日のひとくちメモは、「ちくわ」についてです。

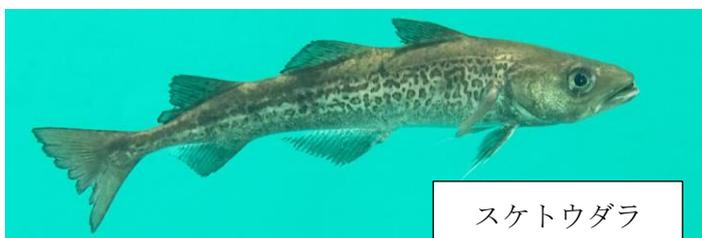
ちくわとは、さかな の すり身を竹や鉄などの棒に巻き付けて整形した後、加熱して

つく かこうしょくひん おも  
作った加工食品です。主に、「スケトウダラ」というタラのすり身を使用しています。

さかな み つか からだ せいちょう か しつ ほうふ  
魚のすり身をたくさん使っているため、体の成長に欠かせないたんぱく質が豊富

です。きょう ちくぜん に ちい まめ はい  
今日の筑前煮には小さな豆ちくわがたくさん入っています。みなさんのお椀

なか なんこはい  
の中には何個入っていますか？



スケトウダラ

きょうの  
もりつけ

