



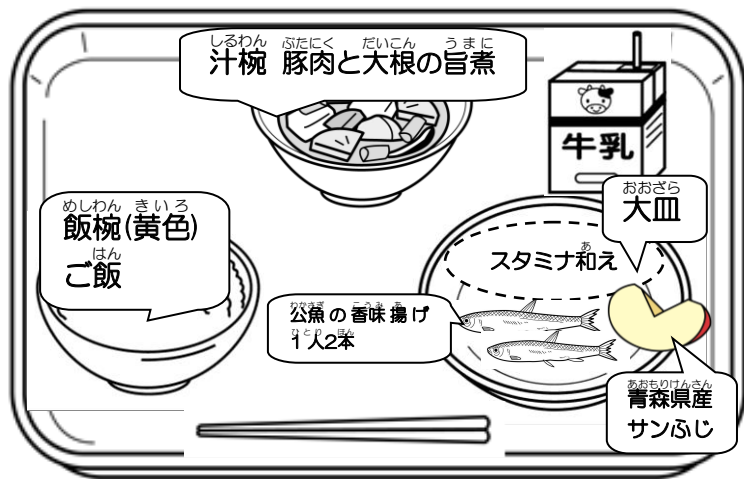
きゅうしょくニュース



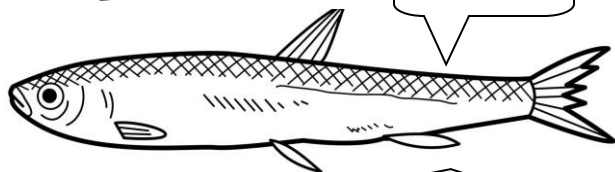
れいわ ねん がつ にちもくようび
令和6年2月29日 木曜日

ワカサギってどんな魚？

さかな



わかさぎ
公魚



せいちょう ぜんちょう センチ さかな
成長しても全長10cmほどの魚です。

いま しゅん
今が旬「ワカサギ」、「ワカ」は「若い」、「サギ」は「小魚」と
いう意味で「若い小魚」ということから、名付けられたそうです。
かんじ わかさぎ か え ど じ だ い し ょ う ぐ ん ね ん ぐ
漢字では「公魚」と書きます。これは江戸時代、将軍に年貢と
して けんじょう こうぎごようぎょ なごり
献上される「公儀御用魚」だった名残です。

がつ がつ おお みずあ とく いま し き
10月から3月にかけて多く水揚げされていて、特に今の時期は
あぶら お い こおり は みずうみ う え
脂がのって美味しいといわれています。氷の張った湖の上で
おこな つ さむ し き ふうぶつし ひと
行うワカサギ釣りは、寒い時期の風物詩の一つですね。

きょう しょうが こうみやさい
今日は、ワカサギににんにくや生姜などの香味野菜、しょうゆな
あじつ かたくりこ こむぎこ あぶら あ
どで味付けし、片栗粉と小麦粉をまぶして、油で揚げました。

ほね た ほね は
ワカサギは、骨ごと食べられるので、骨や歯のもとになるカルシ
ウムがたっぷりとれます♪

きょう きゅうしょく つか
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



こめ きゅうにゅう ぶたにく しょうが にんじん ふなばししさん こまつな すずき あ
米 牛乳 豚肉 生姜 人参 船橋市産→小松菜 鱸(さつま揚げ)