

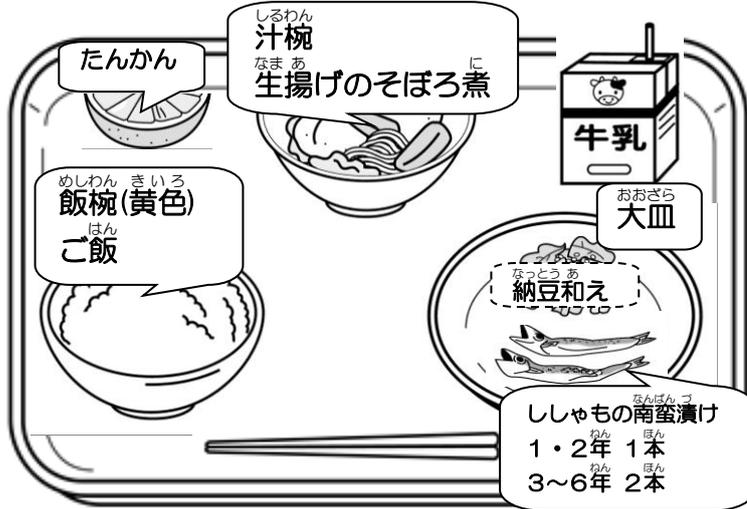


# きゅうしよくニュース

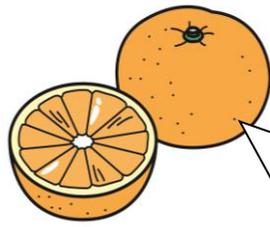
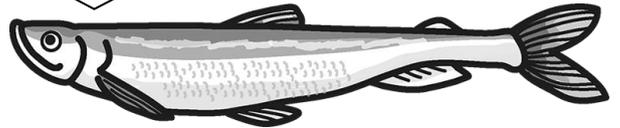


れいわ ねん がつなの か もくようび  
令和6年3月7日 木曜日

## まめちしき ししゃもの豆知識



ししゃも 2本骨ごと食べると  
牛乳 1杯分のカルシウム☆



たんかんは、鹿児島県産。  
ネーブルオレンジと、  
ポンカンから生まれたもの  
です。

給食でおなじみのししゃも、スーパーなどで干物になって売られていますよね。実は今ししゃもと呼ばれているのは「カペリン」という魚で、元々ししゃもと呼ばれていた魚ではありません。

50年ほど前からししゃもの代用として輸入され、今では、元々ししゃもと呼ばれていた魚より300倍位の量が流通しており、ししゃもといえば「カペリン」を指すようになりました。

今、元々ししゃもと呼ばれていた魚は「本シシャモ」と呼ばれ、北海道で10月から11月の間、ほんの少しだけ水揚げされています。北海道では生で刺身としても食べられているそうです。

今日は、油で揚げ、南蛮だれをかけました。

デザートは、オレンジから「たんかん」に変更になりました。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆  
米 牛乳 人参 船橋市産→小松菜

