

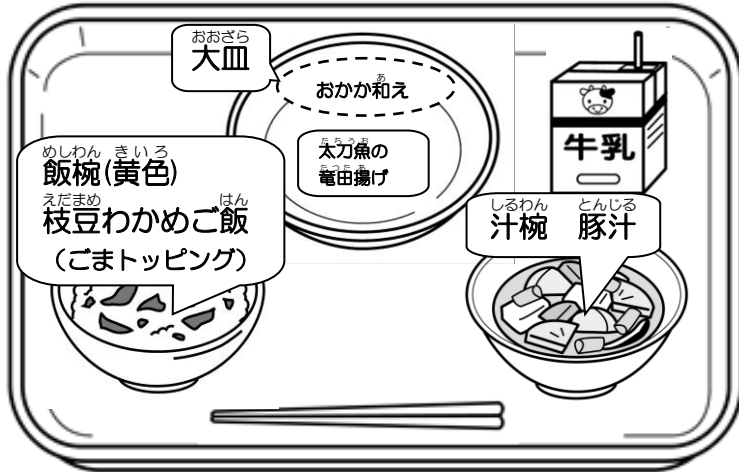


きゅうしょくニュース

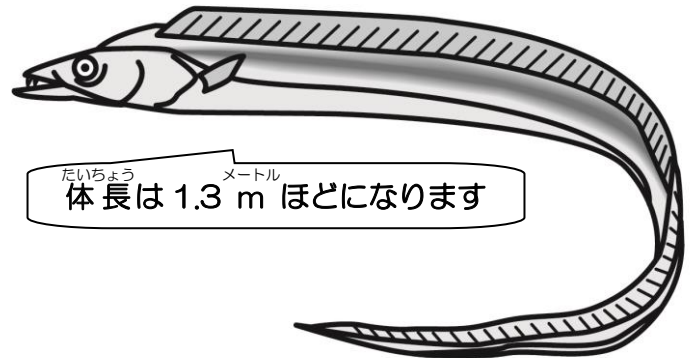


令和6年7月17日水曜日

旬の魚！「太刀魚」



実際の太刀魚の写真や新田義貞の姿は、ロイロノートで確認してね！



太刀魚は、夏から秋にかけて旬を迎えます。

「太刀魚」という名前の由来は、二つあります。

1つ目は、太刀のように細長く、銀色であるためです。

鎌倉時代の武将・新田義貞(1301-1338年)が投げた太刀が、魚になったという伝説があります。

2つ目は、立ち泳ぎする姿からだそうです。

太刀魚は、何ととっても美しく輝く銀色が特徴ですね！

この皮の色素を使って、人工真珠の色づけをしているそうです。

うろこもなく、うま味もあるので、刺身も皮ごと切り分けます。

今日の太刀魚は、ニュージーランドで水揚げされたものです。

竜田揚げでいただきます♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

米 牛乳 長葱 ジャガ芋 船橋市産→小松菜

