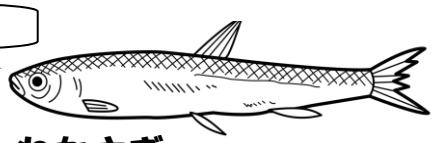
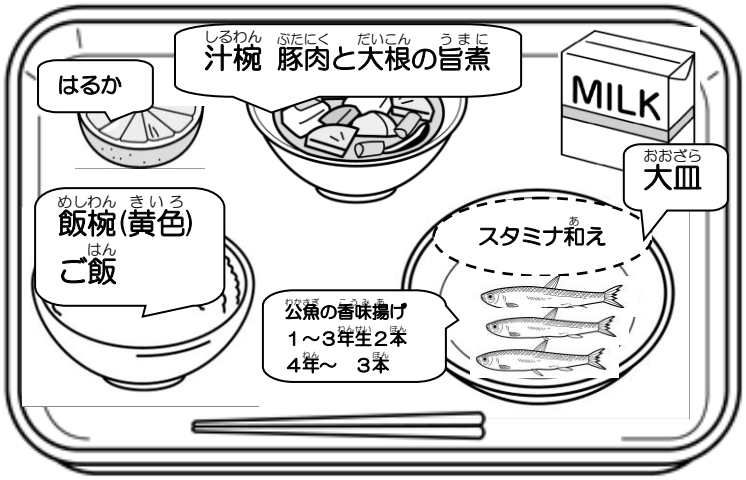
きゅうしょくニュース

成長しても全長１０㎝ほどの魚です。



令和７年２月２８日金曜日

旬の食べ物　公魚＆はるか



今が旬！公魚。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行う公魚釣りは、寒い時期の風物詩の一つですね。

ここでクイズです。公魚は湖の何と呼ばれているでしょう？

① 湖の白雪姫　② 湖の貴公子　③ 湖の妖精

答えは③ 湖の妖精です。公魚はその透き通った魚体から「湖の妖精」と呼ばれています。ニックネームがあるのは面白いですね。

今日は、公魚の香味揚げです。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♪

デザートの「はるか」は愛媛県産、日向夏から自然に生まれました。見た目はレモンのようですが、爽やかな甘さがあります♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

米　牛乳　生姜　船橋市産→小松菜　鱸(さつま揚げ)

先生方へ ロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしょくニュースや献立写真等が入っています。