



きゅうしょくニュース

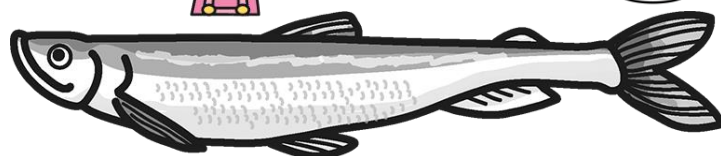


れいわ ねん がつ にちすいようび
令和7年3月12日水曜日

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、
ぎゅうにゅうやく 牛乳約1杯分のカルシウム☆



アイスランドで水揚げされました。

きゅうしょく 給食でおなじみのししゃも、スーパーなどでも、干物になって
う 売られていますよね。

ところで、ししゃもの元々の名前は、次のうちどれでしょう？

- ①カペリン ②リコピン ③セサミン

…答えは①カペリンです。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、秋の間、ほんの少しだけ水揚げされています。

今日は、南蛮漬にしました。よくかんで食べてくださいね。

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ ぎゅうにゅう ふなばししさん こまつな
米 牛乳 船橋市産→小松菜

