

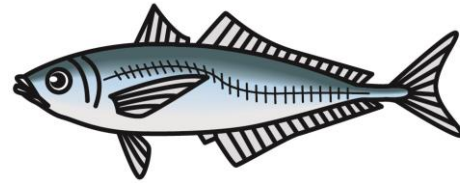


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつようか かのうび
令和7年7月8日 火曜日

しゅん さかな まめあじ 旬の魚! 「豆鰯」



あじ しゅん しょか あきぐち とく がつ がつ あぶら
鰯の旬は、初夏から秋口にかけてで、特に6月から7月は、脂
がのって、うま味が濃くなり、おいしい時期です。豆鰯は、体長
10 cm 以下の小さな鰯のことです。

さて「アジ」という名前が付いた理由は、次のうちどれでしょう?

①味が良いから ②アジアでよくとれる魚だから

③アツアツを食べて「アジッ」というから

…答えは①味が良いからです。ちなみに漢字で魚へんに参ると
書くのは「おいしくて参る」という意味があるそうです。

今日は、豆鰯を唐揚げにして味わいます。

小さな豆鰯は、骨ごと食べられるので、カルシウムがたっぷりと
れます。ぜひ、よく噛んで骨ごと味わってくださいね♪

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 いも ふなばしさん こまつな ながねぎ
米 牛乳 ジャガイモ 船橋市産→小松菜 長葱

