



きゅうしよくニュース

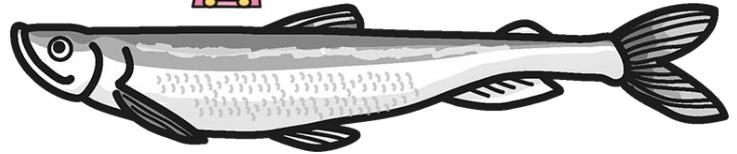


れいわ ねん がつ にちもくようび
令和8年3月12日 木曜日

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、
ぎゅうにゅうやく 牛乳約1杯分のカルシウム☆



ノルウェーで水揚げされました。

「ししゃも」を漢字で書くと、ある植物の字が入っています。

それはなんでしょう？ ①いちよう ②やなぎ ③けやき

…答えは「②やなぎ」です。ししゃもは漢字で書くと「柳葉魚」と書きます。北海道の先住民族のアイヌ民族の神話で、神様が柳の葉を魚に変えて人々を助けたという話に由来しています。

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、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、更紗揚げにしました。よくかんで食べてくださいね。

柳の写真は、ロイロノートの今日の給食室で確認できます。

☆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 にんじん しょうが ちばけんさん たもの
米 牛乳 人参 生姜 船橋市産→小松菜

