

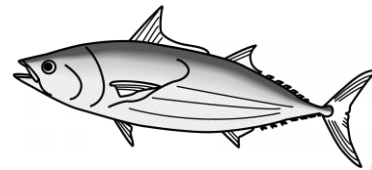
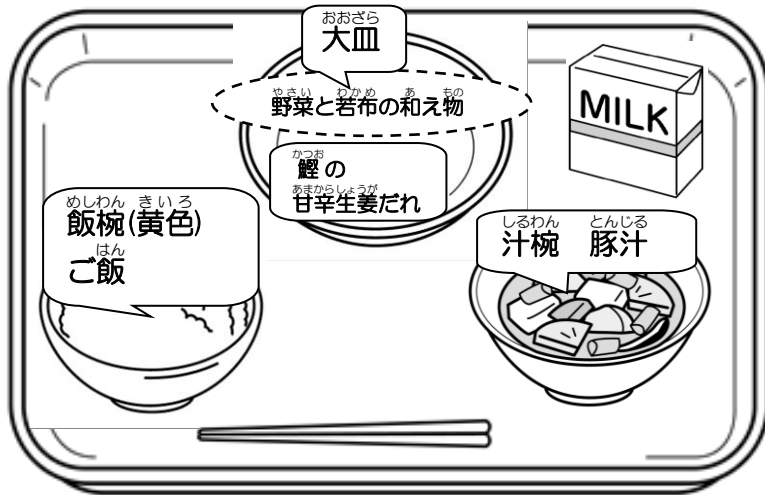


きゅうしょくニュース

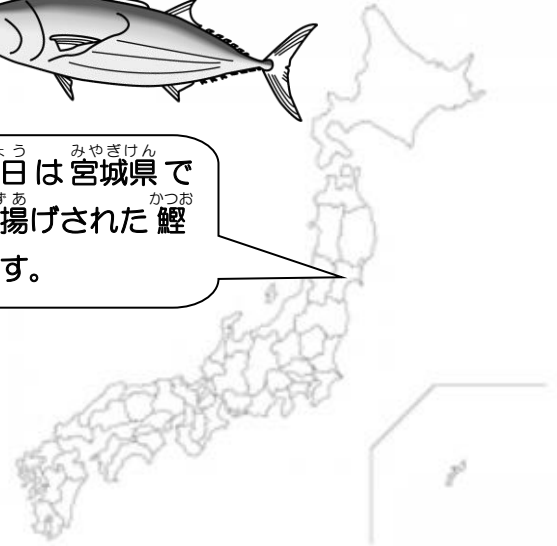


れいわ ねん がつ かかようび
令和8年6月9日 火曜日

しゅん さかな かつお 旬の魚「鰹」



きょう みやぎけん
今日は宮城県で
みすあ かつお
水揚げされた鰹
です。



かつお がつ しゅん さかな しょうかい
鰹は、5月にも旬の魚として紹介しましたね。

かんじ かつお さかな かた か かつお
漢字で「鰹」は、「魚」に「堅い」と書きます。それは、鰹の
み かた かつおぶし かた
身が堅く、鰹節にするともっと堅くなることからきています。

じつ むかし かんじ ほんばちゅうごく かつお ちが さかな
実は、昔、漢字の本場中国で「鰹」は、違う魚のことでした。

その魚は何でしょう？ ①ウナギ ②マグロ ③サメ

…答えは①ウナギです。「堅い」という漢字には「巻き付く」と
いう意味もあり、昔の中国で「鰹」という漢字は「長くて巻き
付く魚＝ウナギの仲間」という意味でした。(今は違います)

にほん かんじ つた かた さかな
日本に漢字が伝わったあと「堅い魚＝カタウオ＝カツオ」と
なったそうです。

きょう かつお あぶら あ しょうが つか
今日は、鰹を油で揚げ、生姜を使ったたれをかけました♪

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 きゅうにゅう しょうが たまねぎ ふなばししさん にんじん こまつな
米 牛乳 生姜 キャベツ 玉葱 船橋市産→人参 小松菜