



きゅうしょくニュース



来週は、秋分やお彼岸があります。
旬の魚や、野菜、果物を取り入れました♪

令和8年9月17日 木曜日

さんま しおや じょうず た 秋刀魚の塩焼きを上手に食べてみよう♪



1尾の丸ごとの秋刀魚の塩焼きの食べ方は、ロイロノートに動画があります。ぜひ観てくださいね！



秋を代表する魚、秋刀魚！

秋刀魚は、なぜ「刀」という漢字が入っているのでしょうか？

① 刀のように鋭いから ② 見た目が刀のようだから

③ 昔、刀の代わりに使われていたから …答えは②です。

刀のように細長くて、お腹が銀色で光っているからです。

今日は、秋刀魚の味をシンプルに味わってほしいと思い、塩焼きにしました。小骨が気になる人もいますが、上手にとって食べられたら、とっても素敵だと思います。

今日は、きゅうしょくニュースの裏に秋刀魚の食べ方についての資料を印刷しました。ロイロノートにも資料と動画があります。

ぜひ、素敵な秋刀魚の塩焼きの食べ方をしてみてください♪

☆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 さんま さといも ふなばししさん こまつな
米 牛乳 秋刀魚 里芋 船橋市産→小松菜

