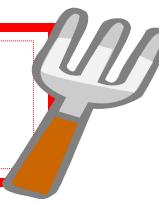


# ランチタイム

平成27年  
12月8日(火)



きょう いま しゅん さかな  
今日は今が旬の魚「たらのマヨネーズホイル蒸し」です。



しゅん がつ がつ  
たらの旬は、12月から2月までの  
げんかんき ふゆ  
厳寒期の冬です。

かんじ さかな ゆき  
漢字では魚に雪、で「鱈」と書きます。それは、身が雪  
のよう白いことや雪の降る頃に脂がのっておいしくなる  
しろ ゆき ふ ころ あぶら  
はつゆき あと と だ  
こと、初雪の後に獲れ出すことなどが理由だと言われています。

きた うみ と さかな  
北の海で獲れる魚で、青森や北海道が主な産地です。

しゅるい まだら すけそうだら  
たらの種類には、真鱈・助宗鱈があります。

すけそうだら しおづ  
「たらこ」は、助宗鱈のたまごを塩漬けしたものです。

きょう きゅうしょくしつ  
今日は給食室で、マヨネーズで和えた野菜をたらの上に  
ひと ひと つつ  
のせて、ホイルで一つ一つ包んでから蒸しました。

しゅん あじ あじ た くだ  
旬の味を味わって食べて下さい★

く さかな  
『たらふく食う魚！？』



した  
マダラの下アゴにはヒゲがあり  
ます。これは「触ヒゲ」と呼ばれる  
かんかくきかん ひと くら かいてい  
感覚器官の一つで、暗い海底でエサを探すときに威力を  
はつき  
発揮します。エビ、イカ、タコ、巻貝、カレイ、ホッケ、  
イワシなど見つけたものは手当たりしだい、大きな口に放  
こ  
り込むそうです。あまりに食欲がおうせいで、腹が膨れ  
なか  
あがっていることから、お腹いっぱい食べることを「鱈腹  
く  
食う」という言葉ができたそうです。

きゅうしょくしつ  
★☆給食室より☆★