

ブリは、成長とともに名前が変わることから

「出世魚」といわれ、お祝いの席でも食べられている

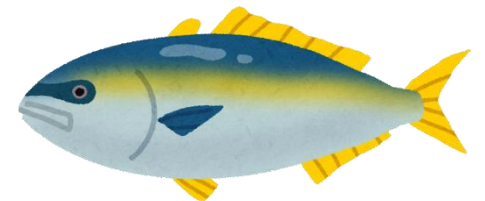
魚です。養殖も盛んなので、今では1年中食べら

れますが、寒い時期になると、脂がのっておいしく

ないです。給食では、ブリに甘めのタレをつけて

焼いた照り焼きにしました。身も柔らかいので、

のこ残さずに食べましょう！





ごはん、ぶいの^て照^や焼^きき、切^ほい干^{だいこん}し大根のサ^{しる}ラダ、みそ汁