

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

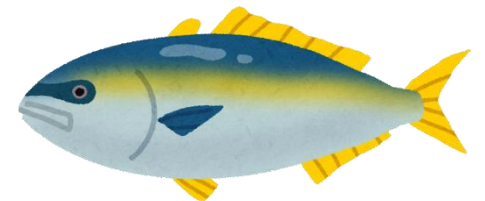
魚です。養殖も盛んなので、今では1年中食べら

れますが、寒い時期になると、脂がのっておいしく

ないます。給食では、ブリに甘めのタシをつけて

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、^てフリの^や照り焼き、^き切り^ほ干し大根の^{だいこん}サラダ、^{とうふ}豆腐と^{しる}わかめのみそ汁