

ブリは、^{せいちょう}成長とともに^{なまえ}名前が^か変わることから

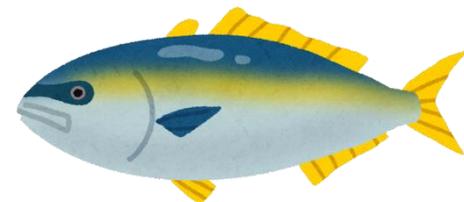
^{しゅっせうお}「出世魚」といわれ、^{いわ}お祝いの^{せき}席でも^た食べられて

^{さかな}いる魚です。^{ようしょく}養殖も^{さか}盛んなので、^{いま}今では1年中^た食

べられますが、^{さむ}寒い^{じき}時期になると、^{あぶら}脂が^ののってお

いしくなります。給食では、^{きゅうしょく}ブリに^{あま}甘めのタレ

^やをつけて^て焼いた^や照り焼きにしました。



^み身も^{やわ}柔らかいので、^{のこ}残さずに^た食べましょう！



ゆかりごはん、^てぶりの^や照り焼き、^き切り^ぼ干し大根の^{だいこん}サラダ、^{しる}みそ汁