

あき

かたな

さかな

い み

さん ま

か

「秋にとれる刀のような魚」という意味で秋刀魚と書き

ぜんちょう

ねんねんぎょかくりょう げんしょう

ます。全長が35～40cmほどで、年々漁獲量は減少して

いますが、^{ことし}今年は^{さくねん}昨年に^{くら}比べて^{おお}多く^と獲れていました。

きゅうしょく

さん ま

かたくり こ

あ

給食では、その秋刀魚を片栗粉で揚げてタレをかけた、

や どん

こぼね

いっしょ

た

ほね

かば焼き丼にしました。小骨も一緒に食べられますが、骨に

ちゅうい

た

きちょう

あき

みかく

注意しながらほぐして食べるようにして、貴重な秋の味覚を

あじ

味わってみましょう！





かばや どん さんまの蒲焼き丼、ゆかり和え、あ こんさい しる 根菜みそ汁