

ブリは、<sup>せいちょう</sup>成長とともに<sup>なまえ か</sup>名前が変わることから

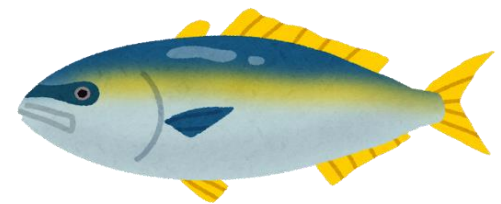
<sup>しゅっせうお</sup>「出世魚」といわれ、<sup>いわ</sup>お祝いの<sup>せき</sup>席でも<sup>た</sup>食べられて

<sup>さかな</sup>いる魚です。<sup>ようしょく</sup>養殖も<sup>さか</sup>盛んなので、<sup>いま</sup>今では<sup>ねんじゅう</sup>1年中

<sup>た</sup>食べられますが、<sup>さむ</sup>寒い<sup>じき</sup>時期になると、<sup>あぶら</sup>脂がのって

おいしくなります。<sup>きゅうしょく</sup>給食では、<sup>あま</sup>ブリに甘めのタ

<sup>や</sup>しをつけて<sup>て</sup>焼いた<sup>や</sup>照り焼きにしました。



<sup>ほね</sup>骨に<sup>き</sup>気をつけながら、<sup>た</sup>よくかんで食べましょう！



ゆかりごはん、ぶりの<sup>て</sup>照り<sup>や</sup>焼き、じゃが芋の<sup>いも</sup>和<sup>わ</sup>風<sup>ふう</sup>炒<sup>いた</sup>め、根菜<sup>こんさい</sup>み<sup>しる</sup>そ汁