

せいちょう なまえ か  
ブリは、成長とともに名前が変わることから

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

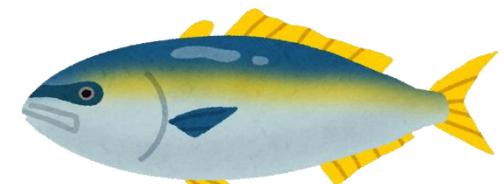
さかな ようしょく さか いま ねんじゅう  
いる魚です。養殖も盛んなので、今では1年中

た さむ じき あぶら  
食べられますが、寒い時期になると、脂がのって

きゅうしょく あま  
おいしくなります。給食では、ブリに甘めのタ

や て や  
レをつけて焼いた照り焼きにしました。

ほね き た  
骨に気をつけながら、よくかんで食べましょう！





ゆかりごはん、ぶりの照り焼き、じゃが芋の和風炒め、根菜みそ汁