

2016/04/14

今日の給食 | by 校長

献立：牛乳、ご飯、すまし汁、さわらのから揚げ、もやしのあえもの



さわらのから揚げ

もやしのあえもの

サワラはスズキ目・サバ科の海水魚で、成長するに従って『**サゴシ**』(40～50 cm)、『**ナギ**』(50～60 cm)、『**サワラ**』(60 cm以上)と呼び名が変わる出世魚でもあります。口は大きく顎には鋭い歯があります。最大では全長 115 cm、重さ 12 kgのものが獲れたそうです。

サワラは魚へんに春と書きます[**鯖**]。もともと回遊魚なので年中どこかで獲れる魚なんですが、昔から瀬戸内海では、春になると産卵のために外洋の海から入ってくるので、春にたくさん獲れていたからだといわれています。



サゴシ



サワラ



鯖の歯

くせない白身は上品で、照り焼きや塩焼き、幽庵焼きや西京焼きなど、さまざまな食べ方があり、今日の給食のから揚げもとてもおいしかったです。

ごちそうさまでした!