

ランチメー^{10/24}ル



きょう
今日のトーストにのっている
しょうなん
しらすは「湘南しらす」です。
しょうなん さがみわん
湘南しらすは相模湾で
とれたしらすのことをいい、

か ながわけん だいひょう
神奈川県を代表する味の1つです。
さがみわん さかな ぼしよ けうめい
相模湾は魚がよくとれる場所として有名で
いろいろな種類の魚がとれます。

しょうなん みず
湘南しらすは、水あげをして
すぐに加工するので鮮度が



イワシの子どもです。

ばつぐん! しらすの本来の
あじ たの
味が楽しめます。丸ごと食べられる
しらすにはカルシウムがたっぷり!

ほね は つよ
骨や歯を強くしてくれます。

