



ランチメール^{3/10}

今日はさわらの照り焼きです。 

さわらは魚へんに春と書く、春に 

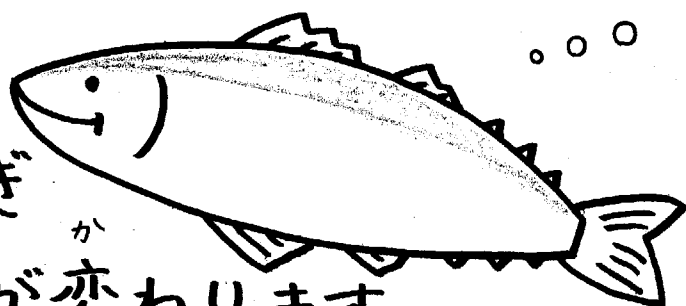
水揚げされる魚です。

さわら鱈はブリの仲間だよ

さわらは成長と

ともに「さごし→やなぎ

→さわら」と名前が変わります。



このような魚を「出世魚」といいます。

さわらの身は、上品でクセのない味が

特ちょうです。たんぱく質が豊富で、

血液をサラサラにする効果があります。

給食では今学期最後の魚の献立です。

春の味わいを楽しんでください！