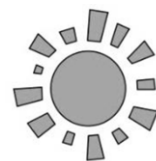


令和4年 2月 1日(火)



今日の南中給食



メニュー

- ・コーンピラフ
- ・サーモンフライ
- ・大根サラダ
- ・ミニトマト (1人1個)
- ・じゃが芋のポタージュ
- ・牛乳



さけ 鮭について

私たちがよく見る鮭といえは、しろざけ白鮭、ぎんざけ銀鮭、べにざけ紅鮭があります。

英語ではサーモンと呼ぶのが海をくだ下るもので、トラウトと呼ぶのが
たんすいいき淡水域 (えんぶん塩分濃度が低い場所) で過ごすものです。

白鮭は、日本で一般的に食べられている鮭で、白っぽくオレンジ色
に近い色をした身がとくちょう特徴です。紅鮭は、全長約85cmあり、たんすいせい淡水性

のものは、一般的にヒメマスと呼ばれており、銀鮭は全長約1mで
しぼうぶん脂肪分が多いといわれています。給食室では、1つ1つ調理さんが

ころも衣をつけてあ揚げています。残さず食べましょう！

