

令和4年 3月 2日 (水)



# 今日の南中給食



## メニュー

- 胚芽<sup>はいが</sup>バンズパン
- 白身魚のフライ  
(ソースは1人スプーン1杯)
- ビーンズサラダ
- 野菜スープ
- 牛乳



## 日本では獲れない魚 ホキ

今日の給食の白身魚のフライに使用している魚は、ホキという魚です。ホキは、日本近海<sup>にほんきんかい</sup>に生息<sup>せいそく</sup>している魚ではありません。

遠く南半球<sup>みなみはんきゅう</sup>、ニュージーランドのあるエリアを中心に、深海<sup>しんかい</sup>600メートルぐらいまで生息域<sup>せいそくいき</sup>としている深海魚<sup>しんかいぎよ</sup>の特徴<sup>とくちょう</sup>を持っています。

生まれたての頃は、もっと浅いところにいるようですが、成魚<sup>せいぎよ</sup>になるにしたがって深場<sup>ふかば</sup>へ落ちていくようです。

給食では、シンプルに塩コショウ<sup>したあじ</sup>で下味をつけ、小麦粉、パン粉をつけて揚げています。日本では、なかなか食べられないホキを堪能<sup>たんのう</sup>しましょう。