令和５年　４　月　１２　日（　水　）

今日の南中給食

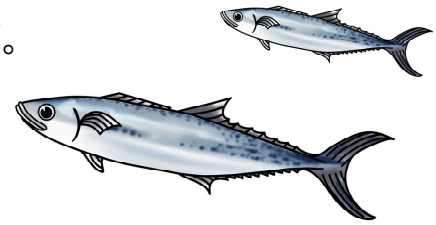
<u>メニュー</u>

- ご飯
- 鰆（さわら）の西京焼き
- 野菜のごまあえ
- けんちん汁
- 牛乳

鰆（さわら）ってどんな魚？

「さわら」という名の語源は、胴体（どうたい）が細いため「狭（せま）い腹（はら）」、「せばら」、「さわら」と言葉が変化して、名付けられたといわれています。

漢字は魚編（さかなへん）に春と書きますが、春に産卵期を迎え沿岸に近づくため春を告げる魚といわれていることからつけられました。

鰆（さわら）は大きくなるにつれ、名前の変わる出世魚（しゅっせうお）としても知られています。体長 40～50 ㎝のときは「さごし」、60～80 ㎝のときは「やなぎ」、１ｍ以上になると　「さわら」と呼ばれます。

ちなみに、鰆はサバ科に属している青魚です。