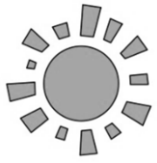
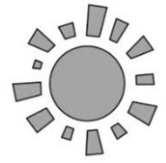


令和4年 1月 14日(金)



今日の南中給食



メニュー

- はつがげんまい
・発芽玄米

飯

- ・小魚の天ぷら
(1人9本くらい)
- ちくぜんに
・筑前煮
- ・味噌汁



わかさぎについて

今日の給食の小魚の天ぷらは、わかさぎが使用されています。

わかさぎは「キュウリウオ科」に分類されている魚で、シシャモ

やチカと同じ仲間です。わかさぎはもともと海の魚で、^{とねがわ}利根川を

上ったものを霞ヶ浦で繁殖^{かすみがうら}して、漁師^{はんしよく}が獲^{りょうし}るようになりました。

それから、霞ヶ浦のわかさぎを長野県の諏訪湖^{すわこ}に放流したら繁殖に

成功したため、その採取^{さいしゆ}した卵を全国の湖に配ったことでわかさぎ

釣^つりが広まったのです。

