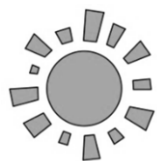
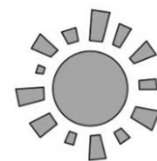


令和3年 11月 25日(木)



今日の南中給食



メニュー

- ・さつまいご飯
- ・白身魚のホイル蒸し
- ・切り干し大根の炒め煮
- ・味噌汁
- ・牛乳



メルルーサとは？

ホイル蒸しのアルミホイルは、
食べ終わったら丸めて返して下さい。

メルルーサとは、タラ目メルルーサ科の深海に生息する、

体長^{たいちょう}1~2mと大型の白身魚です。表皮は茶色の斑点^{はんでん}があり、

スズキのような見た目をしていますが、口^{くち}がとがっていて^{しんかいぎょとくゆう}深海魚特有の
のするどい歯を持つことが特徴です。

ニュージーランドやチリ、アフリカの沿岸部^{えんがんぶ}が主な産地で、

7月~12月に旬を迎えます。産地近辺の地域やヨーロッパ諸国ではよく食べられている魚がですが、日本ではメルルーサの水揚げがなく、輸入に頼^{たよ}っていることからあまり^{なじ}馴染みのない魚といえるでしょう。