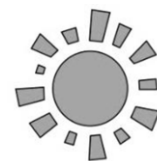


令和3年 12月 10日(金)



今日の南中給食



メニュー

- はつがげんまい
・発芽玄米ご飯
- ・小魚のカレー揚げ
(1人6~7本)
- ・野菜の味噌ドレッシングかけ
- ・のっぺい汁
- ・牛乳



今日は台拭き回収日です。
忘れずに返却をお願いします！
(たまに、雑巾にクラス名が
書いていないものがあります。
クラス名がないと返却できないの
で、必ず記入してください)

きびなごとは？

今日の給食の小魚のカレー揚げで使用した魚は「きびなご」という
体長10cm前後の青魚あおざかなです。きびなごは、伊豆半島から西の地域、
特に鹿児島県かごしまけんではよく食べられており、様々な郷土料理きょうどりょうりにもなっ
ています。

きびなごとは変わった名前ですが、体の側面の帯おびの模様が、名前の
由来になっています。「きび」は鹿児島で帯おびを意味しています。

「きび」のついた魚だから、きびなごというようになりました。

