９月　　４日（水）今日の盛り付け

大皿：ボラの竜田揚げ
小松菜とキャベツのお浸し
梨

大碗：ごはん
わかめのにんにく醤油炒め

小碗：根菜とえのきの
みそ汁

トレイ：牛乳

【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

ボラ

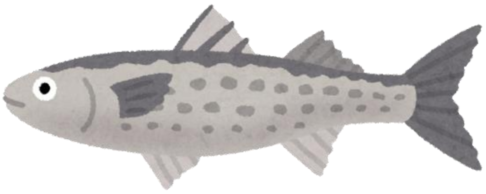
ボラは温かい海の港湾部に群れで生息しています。幼魚の時は河川の中流までのぼり、淡水域でも生息ができるのが特徴です。水質汚染に強い魚で、都市部の河川や水路、堀でも見かけることができます。

泥くさい魚というイメージがついているボラですが、底に堆積した有機物を泥ごと食べる習性があり、水質が悪く汚染が進んでいる水域にいるものは、身が臭くなってしまいます。水質が良い場所で獲れたボラは臭みがなく、特に冬になると脂がのりとても美味しく食べることができます。

ボラは大きくなると呼び名が変わる出世魚で、関東では　オボコ→イナッコ→スバシリ→イナ→ボラ→トド　と呼ばれています。

現在は食用魚としての認知度は低いですが、江戸時代には高級魚として浦安などでは養殖も盛んに行われていました。また、現在でもボラの卵巣は高級食材のカラスミの材料に使われています。

今日の給食では下味をつけ、竜田揚げにしました。普段あまり食べる機会のない魚なのでよく味わってみましょう。



今日の給食も残さず食べましょう(^^♪