

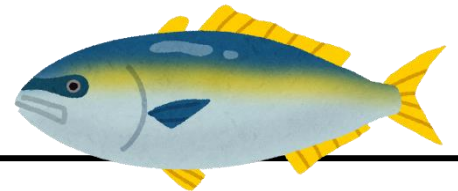
2月 26日（月）今日の盛り付け

大皿：いなだの照り焼き
小松菜と揚げあさりの
ピリ辛和え

大碗：ごはん
じゃこ入りごま昆布ふりかけ

小碗：豆腐と麩のかきたま汁

トレイ：牛乳
ネーブル



【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

出世魚（しゅっせうお）

しゅっせうお ほんらい おな ちぎょ せいぎょ せいちょう
出世魚とは本来なら同じ魚ではありますが、稚魚から成魚へと成長するにつれて「呼び方が変わる魚」のことをいいます。ぶりは出世魚の一種で、関東地方では大きさに応じて以下のように呼び方が変わります。

もじゃこ（ちぎょ）：6～7cm程度（ていど）のもの

わかし：35cm 以下のもの

いなだ：35～60cm 程度のもの（本日はいなだを使用しました。）

わらさ：60～80cm 程度のもの

ぶり（せいぎょ）：80cm 以上のもの

ぶりの呼び方にはちほうめい かんさいちほう
はまち、めじろ、ぶりのじゅん 順に呼びます。また、わかやまけん
和歌山県のように40cm 前後のぶりを「いなだ」と呼ぶ地域もあります。なお、関東地方の呼び方に倣い、35～60cm程度（ていど）のぶりを「いなだ」として呼んでいます。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^♪