

11月 26日（水）今日の盛り付け

大皿：わかさぎのから揚げ

1人3尾

さつま芋の五目きんぴら
柿

大碗：ごはん

鉄火みそ

小碗：豆腐すいとん汁

トレイ：牛乳



1人分
多めです

【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

わかさぎ

小魚に分類される「ワカサギ」は、体長 10cm～20cm 程度のものが多く、体の形は細長い円筒形をしています。色は全体的に銀色を帯びていて、背中側はやや黄色味がかっているのが特徴です。

冬に厚く張った氷に穴を開け、釣り糸を垂らして釣る姿がワカサギ釣りの印象的なスタイルですが、この釣り方がされているのは日本では北日本地域だけ。北日本以外の水面が氷結しない地域ではボートから釣ったり、船の上にドーム状の温かい部屋が付いた「かまぼこ船」に乗り、その船底から糸を垂らして釣る方法で釣り初心者でもワカサギ釣りをすることができます。また、市場に出回っているワカサギは、動力船によるひき網や地びき網、定置網などの方法で水揚げされています。

ところで、魚類は漢字で表記すると魚偏の漢字が多い中、ワカサギは「公魚」と表記します。これは、江戸時代に常陸国の藩主が「11代将軍の徳川家斉」に年貢としてワカサギを献上していたことに由来しているそうです。当時、江戸幕府の代名詞として使われていた「公儀」という言葉から、御公儀用の魚だったワカサギが「公魚」と呼ばれ、その名残が今でも漢字に残っています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

