

1 月 23 日 (金) 今日の盛り付け

大皿：ぶりのつけ焼き
豚肉とれんこんの
きんぴら

大碗：五穀ごはん

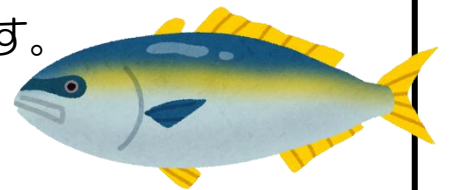
小碗：豆腐と白菜のみそ汁

トレイ：牛乳
ぽんかん



【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

出世魚のブリ



出世魚^{しゅっせうお}とは、稚魚^{ちぎょ}から成魚^{せいぎょ}になるまでの過程^{かてい}で名前が変わる魚をいいます。出世魚^{しゅっせうお}は稚魚^{ちぎょ}と成魚^{せいぎょ}で大きさがかなり違い、調理で用いる時に名前が同じだと判別しにくいことから呼び名を変えるようになったと言われています。また、江戸時代までの日本では、元服^{げんぷく}や出世^{しゅっせう}に伴い^{ともな}名前を変える習慣^{しゅうかん}があったことから、この出世に見立てて大きさに名前が変わる魚を出世魚と呼ぶようになったそうです。そのため、出世魚は縁起物^{えんぎもの}としても用いられ、現在でも祝い事^{いわい}などに使われることが多いです。

ブリは稚魚^{ちぎょ}の頃は6～7cmと小さいですが、成魚^{せいぎょ}になると1m～最大^{さいだい}1.5m程度まで大きくなります。体長が10cm未満^{みまん}で「モジャコ」、10～30cmのものを「ワカシ」、35～60cmのものを「イナダ」、60～80cmのものを「ハマチ」と呼び、体長80cm以上の成魚を「ブリ」と呼びます。

ブリは日本全国で水揚げ^{みずあ}される魚なので、地域によっても呼び名が変わります。関西地方では、「イナダ」の大きさのものを「ハマチ」、「ハマチ」の大きさのものを「メジロ」と呼びます。そのほかにもそれぞれのサイズの呼び方が地方ごとに変わるので、とても多くの名前を持っています。とてもここには載せきれないので、気になった人は調べてみましょう。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪