

# 5月 22日 (金) 今日の盛り付け

大皿：鯖のごま味噌かけ  
揚げじゃがいもの  
五目きんぴら

大碗：ごはん

小碗：具沢山すまし汁

トレイ：牛乳  
メロン



## 【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

### 鯖

鯖の背にある模様は海の上から見た時、波の模様に擬態するためのものです。サバの敵は海の中だけでなく、上空からカモメなども狙っています。天敵の目をごまかすために、この模様になったそうです。

鯖の寿命は6~7年です。稚魚期は動物性プランクトン、幼魚期、成魚期には小魚や動物性プランクトン、オキアミなどを捕食します。春から夏にかけて海を北上し、秋から冬にかけて南下する回遊魚で、太平洋沿岸を回遊するサバは、伊豆半島沖で春頃に産卵し、餌を食べながら北上します。

鯖は、漢字では魚へんに青いで一文字の「鯖」、「青花魚」（あおはなさかな）などと書きます。文字が示すとおり背の青い魚で、昨今はヘルシーな魚のシンボリックな存在となっています。また一説には、歯が他の魚より小さいことから「小歯（さば）」と呼ばれていたのが、そのまま名前になったともいわれています。

今日の給食では下味をつけて焼き、ごま味噌ダレをかけています。鯖自身の脂と甘辛いタレが混ざるのでおいしさをより感じられます。

今日の給食も残さず食べましょう(^\_^♪

