

9月 8日（火）今日の盛り付け

大皿：ハムチーズ
トースト
めひかりのスパイシー揚げ
1人2尾

大碗：かぼちゃの
クリームスープ

小碗：コーンサラダ

トレイ：牛乳
巨峰（2粒）



【ひとくちメモ】今日の給食は洋食です。



めひかり

ひかり とど しんかい ひかり なかま あいす てき ひかり おどろ にげ
光が届かない深海は、光で仲間に合図したり、敵を光で驚かせて逃げたり、エ
サをおびき寄せたりと、ひかりにはいろいろな使い道があります。「目立つ」というこ
とがポイントです。ひか い もの た ひか ひか に
光る生き物は食べられそうになると、光って逃げようとしたり
します。メヒカリが食べたものがそのお腹の中で光ると、目立ち、メヒカリが敵に食
べられてしまいます。そのためメヒカリのお腹はそのひかりも
のような黒い膜で内臓を包むように進化したと考えられています。メヒカリ以外の
さかな はらぐろ さかな おお ぶあつ なか ひかり そと で さかな ないぞう
魚でも腹黒い魚もいますし、大きく分厚いお腹で光が外に出ない魚の内臓は
くろ ばあい しんかいぎょ すべて はらぐろ かたち
黒くない場合もあります。深海魚が全て腹黒いわけではありませんが、モノの形や
いろ かなら りゆう かんが
色には必ず理由があるので考えてみましょう。

今日のめひかりは、カレー粉などの調味料が入ったでん粉でまぶし、油で揚げています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪