

# 1月 22日 (水) 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

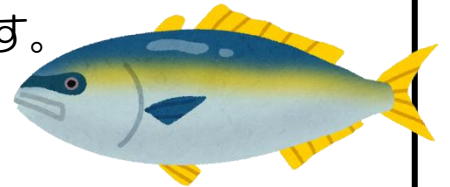
小碗：豆腐と白菜のみそ汁

トレイ：牛乳  
ぼんかん



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

## 出世魚のブリ



しゅっせうお ちぎよ せいぎよ かてい  
出世魚とは、稚魚から成魚になるまでの過程で名前が変わる魚をいいます。出世魚は稚魚と成魚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います。また、江戸時代までの日本では、元服や出世に伴い名前を変える習慣があったことから、この出世に見立てて大きさで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、出世魚は縁起物としても用いられ、現在でも祝い事などに使われることが多いです。

ちぎよ ころ せいぎよ さいだい ていど  
ブリは稚魚の頃は6~7cmと小さいですが、成魚になると1m~最大1.5m程度まで大きくなります。体長が10cm未満で「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なるので、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(^~♪