



9月 21日 (火)

～今日の献立～

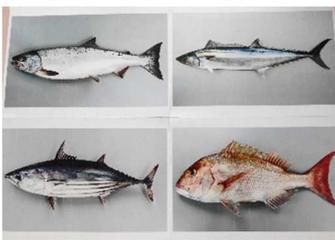
- 魚の塩焼き
- 切干大根の炒め煮
- なすのみそ汁



☆給食の先生からのおはなし☆

サケは川で生まれ、海でエサを食べて大きくなり、3～5年後生まれた川に戻ります。戻ってくる時期は秋でこの時期に獲れたサケを秋サケと呼びます。サケは白身と呼ばれているが、サケが好んで食べるエサ(エビやカニの仲間)がサケの身を赤色に変えているためサケの身は白くないそうです。この赤色には、私たちの体を病気から守る作用があります。骨を丈夫にしたり、体の中の血の流れをよくするなど栄養豊富です!!

お腹にたくさんの卵(3000粒程度)があり、膜でまとめられている。まとまった状態のものが“すじこ”と言います。すじこの膜をとり、一粒ずつバラバラになったものが“いくら”と言います。



☆子どものつぶやき(反応)☆

魚の写真に興味津々で、サケを当てるクイズでは、元気に手をあげて正解すると「やったー!!」とすごく嬉しそうにしていました。サケが白身だということに驚き、エサを食べて赤色になっていることを知って感心していました。サケの長さは、70～80センチで実際の大きさを見て、「こんなに大ききん?」「でかっ!!」と驚く子どもが多かったです。

サケを食べた子どもたちは、「美味し〜!」
「皮が好き♡」ととっても美味しそうに食べていました。

