

# ★ 給食ブログ ★



2024 年 12 月 3 日 (火)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- ぶりカツ
- 切干大根の煮物
- 小松菜のみそ汁



## < 給食ニュース >



今日の給食は、「ぶりカツ」でした。このメニューは、初めての登場でした。ぶりは、冬が旬のお魚です。そして、「出世魚」としても有名な魚のひとつです。地方によってちがいがありますが、関西では、【10cm未満：ワカナゴ 10～30cm：ツバス 30～60cm：ハマチ 60～80cm：メジロ 80cm以上：ブリ】と、体の大きさによって、呼び名が変わります。また、漢字で書くと、「鰯」と書きます。「師」という字が使われる理由は、「師」は年寄りの意味を表し、年をとった魚という意味があるから、また、冬は特においしいので、「師走の魚」ということを表しているから、といわれています。今日のぶりカツは、「これめっちゃおいしい!」と大人気でした。