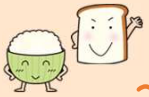
★ 給食ブログ ★



2026年10月15日（木）



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 肉じゃが
- いんげんのごま和え
- 焼きししゃも
- 梨ゼリー



＜給食ニュース＞



今日の給食は、ほっとする味わいの和食メニューです。

ほくほくのじゃがいもと、お肉に甘辛い味がしっかりとしみ込んだ肉じゃがは、人気メニューの1つです。

香ばしく焼き上げたししゃもは、頭からしっぽまで丸ごと食べられてカルシウムがたっぷりです。ししゃもを漢字で書くと「柳葉魚」と書きます。その由来はアイヌ語の「スス・ハム（柳の葉）」にあるそうです。鮭がとれなくなり困った時、アインシモリ（アイヌの人）がカムイ（神）に祈りをささげたところ、柳の葉が落ちて魚になった、この魚がししゃもだったという説など所説あるようです。