

らんちたいむ

小学校給食

きょうの魚は「まんだい」
またの名を「アカマンボウ」と
いいます。

マンボウとは言っても、水族館
でおなじみのマンボウとは
全然別のもののようです。



2メートルくらいになる魚なので、そのままの姿では
見かけることはありませんが、最近では回転寿司で「まぐろ」
として流れていることも多いそうです。脂がのっていてお
いしい魚なので、すしなどのお刺身で食べると、まず素人には
見分けがつかないそうですよ。

さて、焼いた味はどうでしょうか？まぐろと似てますか？

即席漬けの中に入っているのは、長野県名産の塩いかです。
ふつう名産というとその土地で採れたり作ったりしたもの
ですが、塩いかは例外。昔は今のよう交通の便がよくな
かったので、海のものとはなかなか食べられませんでした。そ
こで、富山や新潟の港で水揚げ
されたいかに、腐らないように
たくさんの塩をして“塩の道”を
通って信州に運ばれてきたのです。

うめしそごはん
ぎゅうにゅう
まんだいのかすづけやき
しおいかのそくせきづけ
じゃがいものみそしる