



給食ニュース

令和7年1月23日(月)

こざかなのチリソースがけ

きょう こざかな
今日の「小魚のチリソースがけ」の
さかな なかま
魚は『こまい』というタラの仲間の
しろみざかな ほっかいどう さかな
白身魚です。北海道でとれる魚で、
かんじ こおり した さかな か こおり
漢字で「氷の下の魚」と書きます。氷
は うみ した こまい
が張った海の下にいたので「氷下魚」
い せんど お
と言われていています。鮮度がすぐ落ちて
しまふ さかな いちやほ
魚のため、一夜干しなどの
ひもの りゅうつう きょう
乾物として流通しています。今日はフ
ライにして、ソースをかけました。

今日の献立



いと口目は野菜から。