

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和5年

5月24日(水)

きょうのもりつけ

あ
きびなごのカレー揚げ

※1・2年は3尾、3・4年は4尾、5・6年は5尾

と
鶏ごぼうピラフ



ミネストローネ



ぎゅうにゅう
牛乳

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう はなし なかま
今日は“きびなご”のお話です。きびなごはいわしの仲間
 おも きゅうしゅう と こざかな かごしま おび
 で、主に九州で獲れる小魚です。“きび”とは鹿児島で帯の
 からだ ぎんいろ おび
 ことをいい、体に銀色の帯があることから“きびなご”と言
 います。さいきん りゅうつう はったつ ぜんこく た
 最近では流通の発達のおかげで、全国で食べられる
 ようになりましたが、もとはかごしま とくさんひん さしみ
 鹿児島の特産品で、お刺身でも
 た きょう あ まる た
 食べられています。今日のようにから揚げにすると丸ごと食
 べられるので、カルシウムもしっかりと摂ることができます。
 カルシウムはみなさんのほね さいりょう
 骨をしょうぶにしてくれる材料で
 す。よくかめば た さかな ほね
 食べられるものです。魚の骨だからといっ
 む た た
 て無駄にしないで、しっかりと食べましょう。