

きょうのこんだて

12がつ8にち

こぎつねごはん
いかのしょうがに
さばのしおやき
おひたし



きょうのポイント

烏賊

今日の給食に出ている烏賊は真っ白ではありません。輪切りの皮とみみが付いた烏賊です。普段出ている白い烏賊は皮ととった胴の部分を短冊型に切ったものです。足の部分はげそと呼びます。烏賊は春から晩秋まで獲れますが、夏から秋が最盛期となります。特にするめいかは烏賊の中で1番の漁獲量です。日本では干物にした歴史は古く、「するめ」は奈良時代には存在していたそうです。



12がつ8にち きょうのたべもの

