

今日の給食！（6.17）



給食センターより



今日の魚は、メヒカリといいます。聞きなれない名前の魚ですが、お隣の愛知県の蒲郡市が産地です。親しみをもって食べてください。愛知県の三河湾の水深200～400 mの深い海の底にいます。青く大きな目が、光に反射して光って見えることから、「メヒカリ」と呼ばれるようになりました。骨ごと食べることができるので、カルシウムもバッチリ摂ることができます。頭をとり、唐揚げにしているので、よくかんで食べましょう。