

School Lunch News

2025.9.12

今日の献立

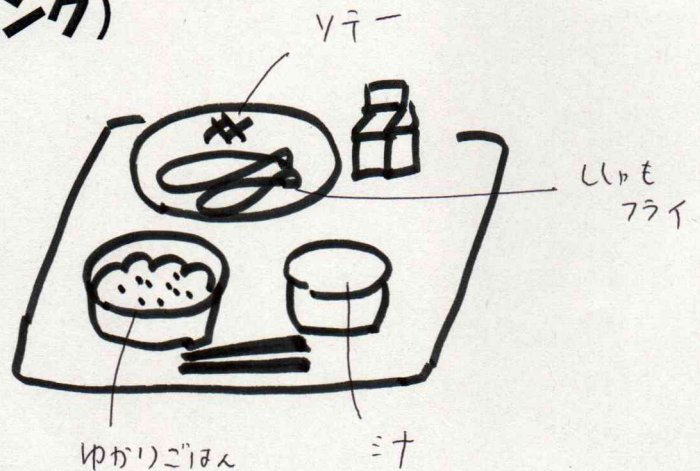
ゆかりごはん(大わん内ピンク)

ししゃもフライ(大皿)

キャベツソテー(大皿)

豚汁(小わん)

牛乳



給食室より

今日の給食で使われているししゃもは、もともと日本の北海道の太平洋沿岸で取れる魚です。北海道の原住民アイヌの言葉で「柳(やなぎ)の葉の魚」を意味するスス・ハムまたは、シュシュ・ハモから由来し、漢字で「柳葉魚」と書きます。

この由来には、諸説あり、アイヌの神様が地上に落ちて姿を変えたという説であったり、飢饉(ききん)に苦しむ川下の人々を救うため、柳の葉を魚に変えたという説などがあるそうです。

ししゃもは頭から尻尾まで食べられて、カルシウムがたっぷりです。しっかり食べて丈夫な体を作りましょう！

