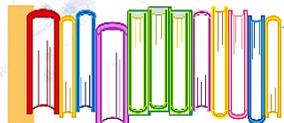


おはなし給食

きゅうしょく



つき かい ほん なか どうじょう りょうり
月に1回、本の中に登場する料理を
きゅうしょく ていきょう
給食で提供します。

「どろぼうねこのおやぶんさん」より



さばは、枚方市、大阪府にゆかりのある魚の一つです。
枚方市の郷土料理として“さばずし”が、大阪府の郷土料理として“船場汁”があります。

さばなどに含まれる油は人間が体の中で作ることでできない油です。記憶力がよくなったり、血液をサラサラにしてくれたりする働きがあります。

さば、さんまがでてくる本は、「さばうりどん(長谷川 摂子 作・伊藤 秀男 絵/岩波書店)」「さばの缶づめ、宇宙へいく さばかいどう うちゅう ひろ こうこうせい はやし きみよ こさか やすゆき 鯖街道を宇宙へ広げた高校生たち」(林 公代 小坂 康之 著/イーストプレス)「きょうのごはん」(加藤 休ミ作/ 偕成社)などがあります。

「どろぼうねこのおやぶんさん」

こまつ のぶひさ さく え ぶんげいしゃ
小松 申尚 作 かのう かりん 絵 文芸社



どろぼうねこは顔なじみの魚屋さんから、毎日1匹だけ魚を盗ませてもらっている不思議な関係。

ある日「はれのちさんま ところによりさば」というおかしな天気予報が。空からさんまがただでふってきては、みんなが魚を買ってくれなくなって、魚屋さんは商売あがったりです。魚屋さんは、どろぼうねこのおやぶんさんに相談します…。

魚の天然と養殖ってなにが違う？

スーパーで魚の値札に“天然物”“養殖”と書いてあるのを見たことがありますか。魚が育った(育てた)環境によって、天然と養殖があります。

	天然(自然で育った物)	養殖(人が育てた物)
とれる場所	海や川 大きく育ったから取る	人が作った場所(養殖場) 小さいうちに捕まえて育てる
食べているエサ	自然(海や川)の中にある生き物	人が用意したエサ
押しポイント	・旬はうま味、香りが強い ・見た目があざやか	・値段、味が安定している ・工夫を込めることができる
共通ポイント	・どちらにも良い点がある ・魚によって養殖に向き、不向きがある(全ての魚が養殖できるわけではない) ・海や川の生き物も大切な資源 ・今生きている海や川の生き物のためにも、獲り方や環境を守っていくことが大事	