

おはなし給食

きゅうしょく



「やきざかなののろい」

つかもと やすし さくえ 作・絵
塚本 やすし 作・絵

ポプラ社



つきに1回、本の中に登場する料理を
きゅうしょく 給食で提供します。

「やきざかなののろい」より

1/20(金)ししゃも

ししゃもは、北海道でとれる魚です。骨ごと食べられ、メスにはプチプチとした卵が入っていておいしい魚です。漢字で書くと「柳葉魚」と書き、柳の葉を意味するアイヌ語からきています。卵を生む時期に、海から川にかえってきます。給食やお店で売られているものは、「からふとししゃも」という外国でとられたものです。



魚は「スイミーちいさなかしこいさかなのはなし(レオ・レオニ作/好学社)」「にじいろのさかな(マークス・フィスター作/講談社)」「さかながはねて(中川ひろたか作/世界文化社)」など、いろいろな本にもでてきます。

少年はお寿司の魚は大好きですが、やきざかなは骨があつて食べにくいし苦いから嫌いです。夕ご飯にてたやきざかなを残したら、やきざかなに「食べて〜!」と寝ているときも、朝ごはんのときも追いかけられてしまいます。少年はどうなってしまうのでしょうか。

1月においしい魚です。なんて読むかな?

ヒント: 給食に
でてくる魚だよ!

こたえ

- ① 鯽 (てりやきでできます)
- ② 鯿 (からあげで骨ごとたべられます)
- ③ 公魚 (でんぷんをつけサクッと揚げます)

① ぶり

成長につれて名前
がどんどん変わる
魚で、「出世魚」と
よばれます。

② はたはた

秋田県では雷のな
る11月ごろとれるの
で「カミナリウオ」と
もいわれます。

③ わかさぎ

15cmぐらいの大き
さで、ふわっとした
白身で少しほろ苦い
味のする魚です。