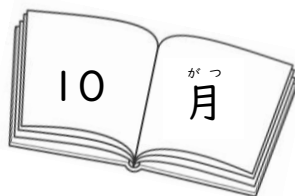


おはなし給食

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。

らくごえほん
「落語絵本 めぐろのさんま」より

10/26・10/27 さんまのしょうがふうみ

さんまは秋が旬の魚で、刀のような姿をしていること
から、「秋刀魚」と書きます。

給食では年に一度、筒切りにした骨付きのさんまを、
提供しています。しょうが風味の甘辛いたれで食べやすくし
ているので、おはしを上手に使用って食べましょう。



さんまは「とてもおおきなサンマのひらき」(岡田よしたか)、「きよ
うのごはん」(加藤休ミ)など、いろいろな本にも出てきます。

らくごえほん 「落語絵本 めぐろのさんま」



かわばた まこと さく え
川端 誠 作・絵

クレヨンハウス

～どんなおはなし?～

ゆうめい らくご
有名な落語を
もとにした絵本です。

あき ひ とのさま やまおく か い とちゅう のうか ふうふ
秋のある日、殿様が山奥へ狩りに行く途中、農家の夫婦が
や 焼いているさんまの良い香りに誘われます。おなかがすいた殿
さま たの こみ う はじ た かんげき
様は、頼み込み、生まれて初めてさんまを食べて感激します。お
しろ もと 城に戻ってからさんまが食べたくて仕方なく・・・殿様はもう
いちど 一度、おいしいさんまを食べることができるようか。

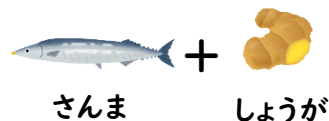
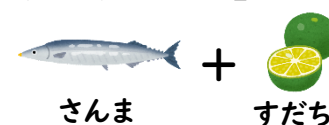
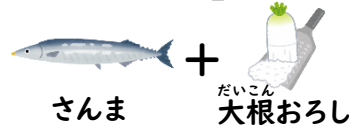


さんま



えどじだい
江戸時代、さんまなどの脂がのった魚は人気がなく、人々はあまり
この た 好んで食べなかったそうです。しかし、さまざまな食べものと組み合わせ
せて食べることで、おいしさが広まったともいわれています。

【さんまと相性の良い食べもの】



さんま、これらの食べものの組み合わせは
しょうか たす 消化を助けたり、食べやすくします。