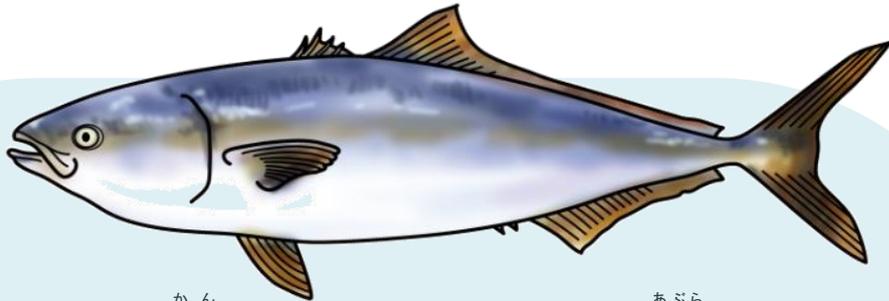


\*しよくいくメモは、<sup>にっちよく</sup>日直さんが<sup>よ</sup>読んだり、<sup>きょうしつ</sup>教室には<sup>は</sup>ったりしてね\*

# 12月2日のしよくいくメモ

## 冬<sup>ふゆ</sup>に<sup>さかな</sup>おいしい魚のおはなし

**ぶり**

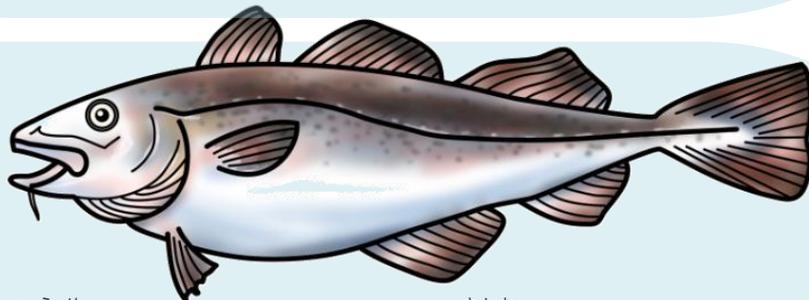


冬のぶりは「寒<sup>かん</sup>ぶり」とよばれ、<sup>あぶら</sup>脂がのってとってもおいしいです！

ぶりは出世魚<sup>しゅっせうお</sup>といって成長<sup>せいちよう</sup>によって名前<sup>なまえ</sup>がかわる魚<sup>さかな</sup>です。

わかし→いなだ→わらさ→ぶり とかわります。

**たら**



たらは鍋料理<sup>なべりょうり</sup>にはかかせない魚<sup>さかな</sup>ですね！

たらは『<sup>たら</sup>鱈<sup>さかな</sup>：魚<sup>さかな</sup>へんに雪<sup>ゆき</sup>』と書<sup>か</sup>きます。身<sup>み</sup>が雪<sup>ゆき</sup>のように白<sup>しろ</sup>いこと、雪<sup>ゆき</sup>の降<sup>ふ</sup>るころにおいしくなることからです。



<sup>きょう</sup>今日の給食<sup>きゅうしょく</sup>では

**ぶりの<sup>て</sup>照<sup>や</sup>り焼き** **を<sup>た</sup>食べます！**

**しっかり食べて、カゼをひかない**

**じょうぶな<sup>からだ</sup>体に<sup>し</sup>ましよう！**