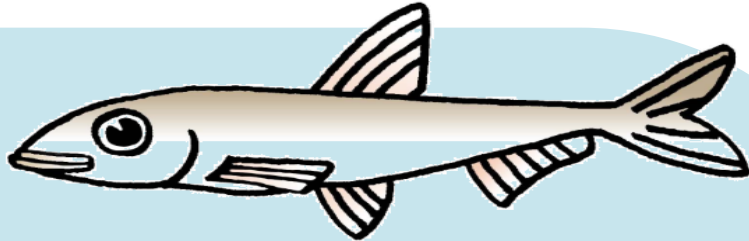


2月9日のしょくいくメモ

わかさぎのおはなし

わかさぎ
公魚



^{うみ}海で^{そだ}育ち、^{かわ}川に^{もど}戻ってくるわかさぎと、^{みずうみ}湖で^{そだ}育つわかさぎがいます。

^{ほね}骨ごと^た食べるのでカルシウムがたっぷり！カルシウムを^{ほね}骨にするお手伝い^{てつだ}をしてくれるビタミンDもたっぷり、^{つよ}強い^{ほね}骨^{つく}を作ります！

冬の風物詩 【穴釣り】

^{あなづ}穴釣りとは、^{ひょうめん}表面が凍った^{こお}湖に^{あな}穴を開けて、その^{あな}穴から^つ釣り糸^{いと}をたらし^ててわかさぎを^つ釣る^{ほうほう}方法です。

^{ふゆ}冬ならではの^{こうけい}光景で、^{やまなし}山梨^{けん}県の^{やまなかこ}山中湖、^{ながのけん}長野県の^{すわこ}諏訪湖などで^{たの}楽しむことができます。



^{きょう}今日の^{きゅうしょく}給食では **わかさぎの甘酢かけ** ^{あます}を^た食べます！

^{さむ}寒い冬から^{ふゆ}3月^{がつ}ごろまでが旬^{しゅん}です。

しっかり^た食べましょう！