



10月21日(水)

～今日の献立～

- 栗ごはん
- 秋鮭のもみじ焼き
- きのこと青菜のおかかあえ
- すまし汁
- 柿



☆給食の先生からのお話☆

今日の給食にはたくさんの秋が入っています。栗ご飯には栗、秋鮭のもみじ焼きには鮭ともみじ、きのこと青菜のおかかあえにはきのこが入っています。その中でも今日は秋鮭のお話です。鮭は川で生まれ海で育ち最後には生まれ育った川に産卵の為戻ってくる魚です。種類は白鮭、紅鮭、銀鮭、キングサーモン、アトランティックサーモン、トラウトサーモンなどがありますが、日本の川には白鮭だけです。白鮭が川に戻ってくるのは秋、産卵シーズンは9月～11月の為、この時期に北海道や東北などの沿岸に戻ってきた鮭を『秋鮭』と呼んでいます。秋鮭は油が少なくオスは白子、雌には卵(筋子)を持つのが特徴です。またよく赤身の魚に間違われますが、実は白身の魚で実が赤いのは、海老やカニなどの殻に含まれる色素によるものです。



☆子どもをつぶやき☆



鮭が川で生まれ海に出て行くという話を聞くと、「へー！」「海に行くの？」と興味を持って話を聞いていた子ども達。また産卵の為、川に戻ってくるという話の時には「あ、あれいくらだよ」「また川に帰るんだって」と子ども達で話をする姿も見られましたよ。また、たくさんの秋の食材を喜んで食べていた子ども達です!!

