

ランチメニュー

7/13

きょう 今日のこんだて

- ・ごはん
- ・太刀魚の香味ソースかけ
- ・ゆでやさい
- ・みそ汁
- ・牛乳

た ち うお かたな ほそなが ぎんいろ さがな
太刀魚は刀のように細長い銀色の魚です。

さかな お
ふつうの魚にある尾ビレやウロコはありません。

た ち うお なまえ すがた た ち かたな
「太刀魚」という名前は、「姿が太刀(刀のこと)の
ようだから、や「立って泳ぐ姿から「立ち魚」と
名付けられた」という説があります。

あさりとした身には、

からだ ひつよう あぶら
体に必要な脂やビタミンが

お お ふく
多く含まれています。

きょう あぶら
今日は油であげてから、

こうみ
香味ソースをかけました。

かたな
刀みたいに
みえるかな？

