

ランチメニュー

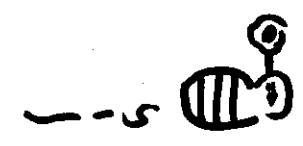
今日のコンたて

2、25

ごはん・魚^{さけ}のパンこ^お焼き
 やさしいため^{しる}みも汁^{まじらにゆ}牛乳

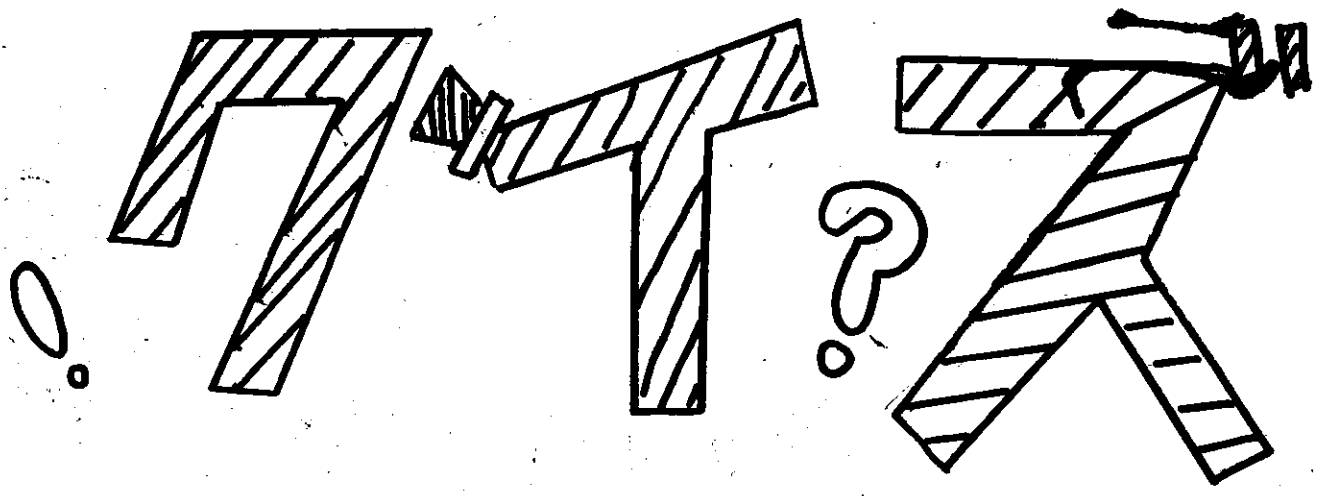
魚^{さけ}の主産地^{しゅさんち}はチリ、ノルウェー、
 デンマーク、フランス、スペイン、
 イタリアなどです。とくにチリ
 では、魚^{さけ}を多く^{おお}作^{つく}って
 います。チリで作^{つく}っている魚^{さけ}は
 「チリギン」という種^{しゅるい}類^{るい}です。

魚^{さけ}にはカルシウムやビタ^びタ^たミンが
 多く^{おほ}ふくまれています。おいしく
 いただきましょう。



栄養^{えいよう}まんこ^{まんこ}コンたてヨ!!





切ったときに中のみの色
 加^{しろ}白^ない魚^なを「白身魚^{しろみせがな}」赤^{あか}い
 魚^なを「赤身魚^{あかみせがな}」がわの色^{いろ}が
 青^{あお}い魚^なを「青魚^{あおさかな}」とおびますか
 「魚^{いし}」はどのなかまに入る
 でしょうか？

- ① 白身魚^{しろみせがな}
- ② 赤身魚^{あかみせがな}
- ③ 青魚^{あおさかな}

