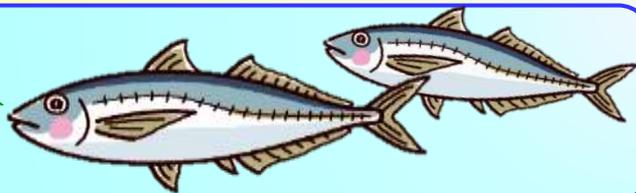


令和7年6月26日の給食

あじ
鮭

旬



「あじ」は、日本の広い範囲でほぼ一年中獲れますが、春から夏が脂がのっておいしい時期。5月から7月にかけてが旬の初夏の魚です。きょうは、今が旬の鮭をかば焼きにしました。

★ ツナときゅうりの
ポテトサラダ

☺ 八王子産きゅうり、
じゃがいも使用

★ 牛乳

★ 鮭のかば焼き

★ 野菜スープ

☺ 八王子産玉ねぎ、
キャベツ使用

★ ごはん

鮭は、味がいいから
「あじ」と言う名前になっただろうだ。

知ってるか？

ふ
く
ん

魚編に「参る」と

書くのは、「おいし

すぎて参りました」と

こういふことか。





鰯は、お刺身はもちろんのこと、タタキ、フライ、南蛮漬け、から揚げ、干物など、どう食べてもおいしい魚＝「味がとってもおいしい魚」ということで、「あじ」という名前になったそうです。



「おいすぎて参りました」ということで魚偏に「参る」と書くようになったとも言われています。



参りました！



鰯は、そのおいしさから、現在では日本各地でブランド化が進んでいます。

大分県の「^{せき}関あじ」が有名ですが、愛媛県の「^{はな}岬あじ」、宮崎県の「^{なだ}灘あじ」、島根県の「どんちっちあじ」など、新しいブランド鰯が生まれてきています。