



Aは10月7日(月) Bは10月10日(木)の

きゅうしょく じかん つか
給食の時間に使ってください

うおはなどん について

ほっけ
魚 + 花 = 鮓

ちぎょ
ほっけの稚魚
(あかちゃん)



ほっけ

ほっけ
ほっけを漢字で表すと「鮓」で魚に花と書きます。これはほっけの稚魚が海を泳ぐと青い花のように見える様子を表していると言われています。「うおはなどん」はほっけをあまじょっぱいタレでかば焼きにしたものをご飯にのせたどんです。ぜひ、ご飯の上にほっけをのせて食べてみてください！

こんかい
今回「うおはなどん」で使うほっけは小樽産で、加工業者の
かた て さぎょう
方が手作業で1つ1つ丁寧に加工したものです。

ほね ちゅうい
骨に注意！

さかな にがて ひと
魚が苦手な人もまずは一口食べてみてくださいね！

