

令和7年度

☆ランチタイム☆



9月22日(月) のもりつけ

ふきじましよう

富貴島小給食

きゅうしょくしつ

さけのホイル焼き

ごまきゅうり

ごはん

キムチ
スープ



9月22日(月) の献立

こんだて

ごはん

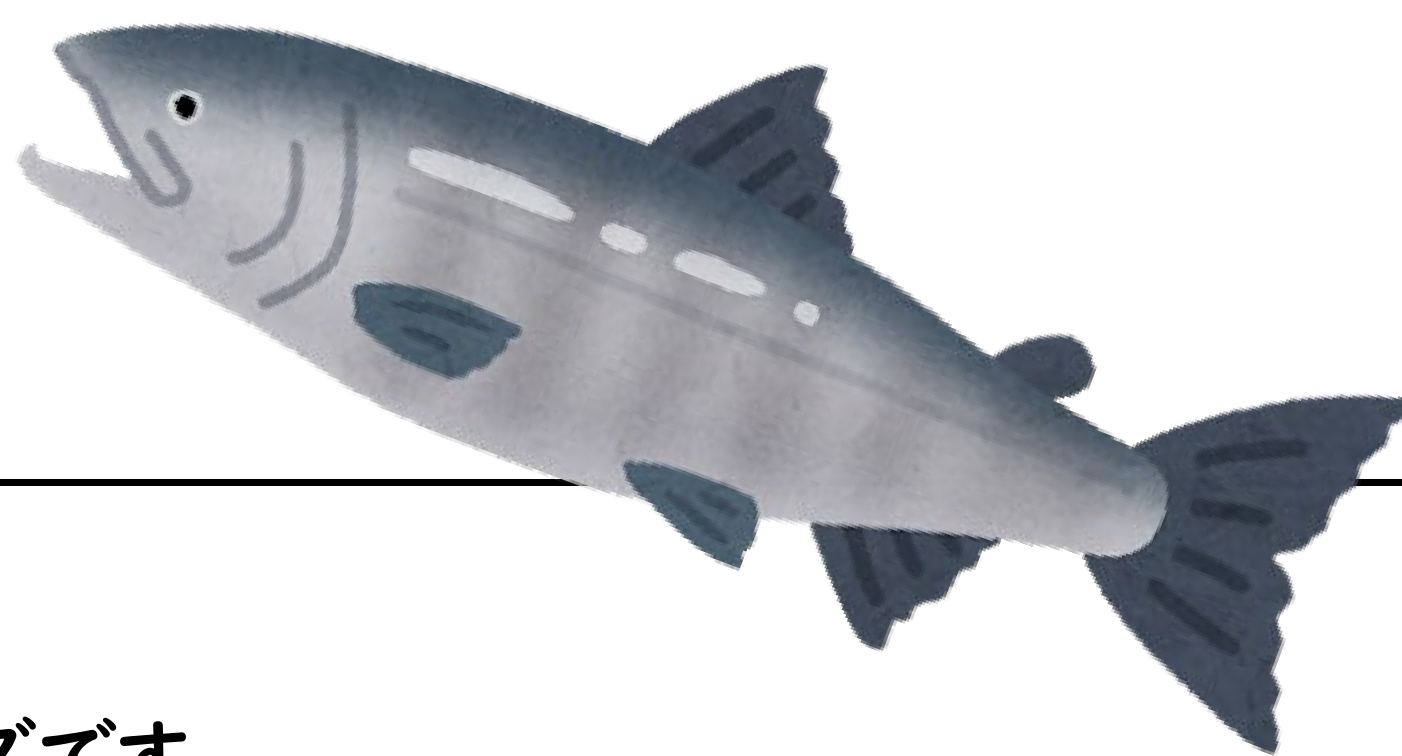
さけ
鮭のアルミホイル焼き

ごまきゅうり

キムチスープ

ぎゅうにゅう

牛乳



きょう
今日は、【鮭】についての クイズです。

だいいちもん
第一問 【鮭】は、あかみ さかな
赤身魚である。

①○(あかみ さかな
赤身の魚だ!!) ②×(あかみ しろみ さかな
赤身ではない!白身魚だ!)

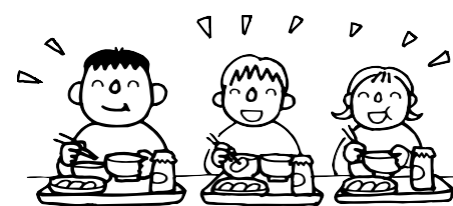
だいにもん
第二問 「しゃけ」と「さけ」のちが
違いは、なん
何でしょう?

①「さけ」のはつおん
発音が訛って「しゃけ」とよ
呼ばれただけで おお
大きなちが
違いはない。

②「しゃけ」は、や
焼いたじょうたい
状態で、「さけ」は、なま
生でたべるじょうたい
状態。

令和7年度

☆ランチタイム☆



9月22日(月) のもりつけ

ふきじましよう

富貴島小給食

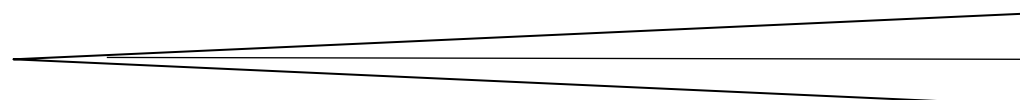
きゅうしよくしつ

さけのホイル焼き

ごまきゅうり

ごはん

キムチ
スープ



9月22日(月) の^{こんだて}献立

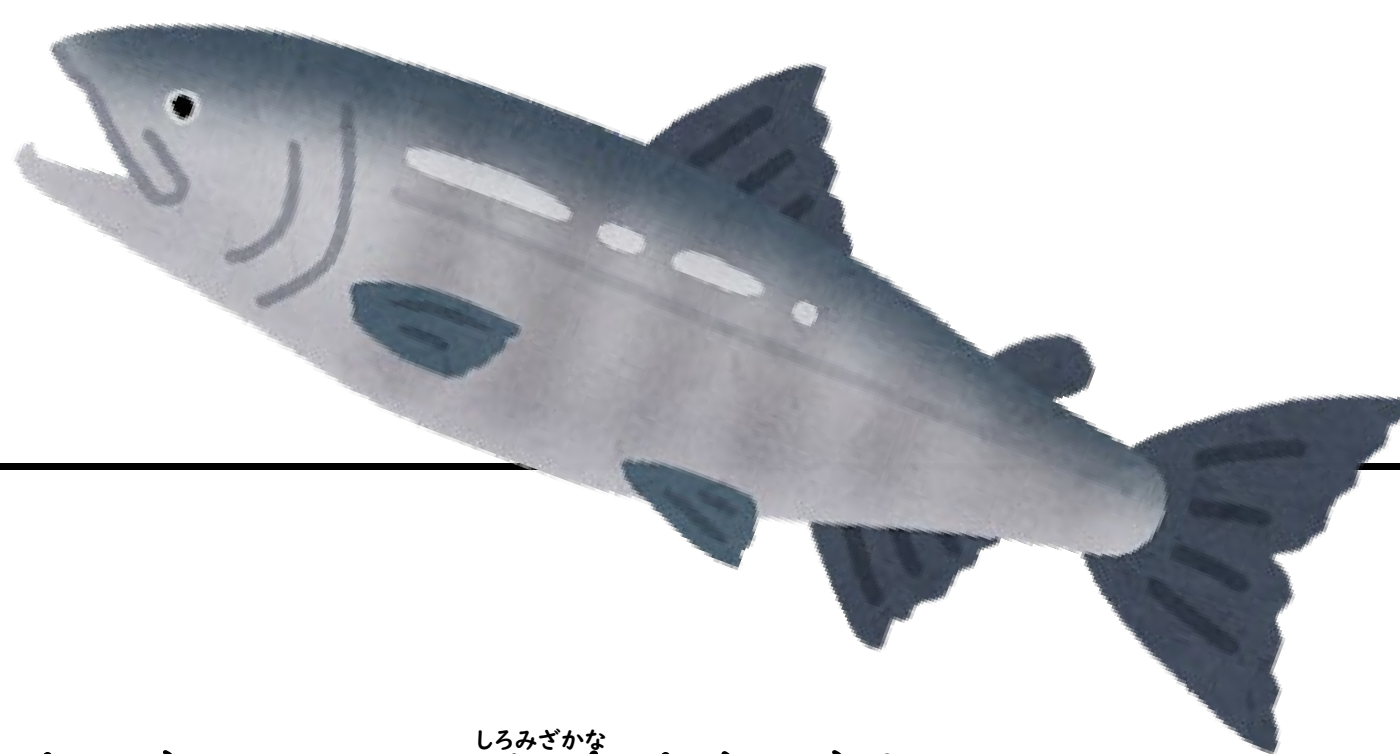
ごはん

^{さけ}鮭のアルミホイル^や焼き

ごまきゅうり

キムチスープ

^{ぎゅうにゅう}牛乳



^{だいいちもん}第一問の正解は、②の × (^{あかみさかな}赤身魚ではなく、^{しろみさかな}白身魚) です。

【^{しゃけ}鮭】は本来『^{ほんらい}白身魚』に分類されます。

^み身が^{あか}赤い理由は、^{りゅう}餌の成分である、^{えさ}アスタキサンチンが^{せいぶん}影響しています。

^{だいいちもん}第二問の正解は、①の

「^{はつおん}さけ」の発音が訛って「^{なま}しゃけ」と呼ばれただけで、^よ違いはない。です。