

10月13日（金）

きょうは、“こまいフライ”の「こまい」についてのお話をします。

「こまい」は、タラという魚の仲間<sup>なかま</sup>で、おもに北海道の海で獲れ<sup>と</sup>ます。氷の下に網<sup>あみ</sup>を入れて獲<sup>と</sup>ることから、漢字では氷の下の魚と書いてこまい<sup>こまい</sup>と書きます。また、こまいは成長に合わせて名前が変わ<sup>しゅっせ</sup>る出世魚<sup>うお</sup>です。北海道では、一夜干<sup>いちやぼ</sup>しにして焼いて食べることが多いようですが、きょうの給食では食べやすいようにフライにしていますので、しっかり残さずに食べましょう。