

10月11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^{なかま}で、おもに北海道の海で獲れ^とます。氷の下に網^{あみ}を入れて獲^とることから、漢字では氷の下の魚と書いてこまい^{こまい}と書きます。また、こまいは成長に合わせて名前が変わ^{しゅっせ}る出世魚^{うお}です。北海道では、一夜干^{いちやぼ}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。