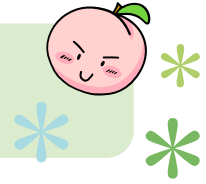


わかさぎのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は、わかさぎのお話です。

わかさぎは、海にも湖にも生息し、秋の終わりから春先にかけてとれる魚です。

みなさんは、氷に穴を開けて、わかさぎ釣りをする様子を見たことがありますか？わかさぎがたくさんとれる地域では、冬の風物詩となっています。

わかさぎは、10cmほどの小さな魚で、うろこが少なく骨もやわらかいので、頭からしっぽまでまるごと食べられます。カルシウムもたくさんとれます。

わかさぎは、味にくせがなく、あっさりしているので、揚げたり、焼いたり、煮たりとさまざまな料理に使うことができます。特に、からあげ、天ぷら、南蛮漬けなど、油で揚げるとおいしいです。

今日の給食では、わかさぎから揚げが登場します。今しか味わえない旬の魚をおいしくいただきましょう。