

4月12日(火)

- ご飯
- さわらフライ
- そえきゃべつ
- オニオンスープ
- 牛乳



さわらはほっそりした体形の魚で狭い腹の魚、さはらの魚と呼ばれるようになったといわれています。さわらは漢字で「魚」偏に「春」と書きます。これは瀬戸内海、関西で生まれたものだと思います。春に卵を産むために瀬戸内海にさわらが入ってくるので、もっともよくとれる時期が春なので、この漢字になったそうです。京都府の北にある丹後では冬に多くとれる魚です。