

学校給食センターから こんにちは！

けんぎょ

県魚の日

～太刀魚～

令和 5年 10月 24日 (火)

10月は



県魚とは、県内で生産される代表的な「旬の魚」です。

【今日の献立】

- ごはん
- 牛乳
- **太刀魚**のフライ
- 中濃ソース
- 金平ごぼう
- かぶと豆腐のみそ汁

静岡県の特産品 (静岡県の旬の魚14選)

静岡県おさかな普及協議会では、県内で生産される代表的な水産物を、月ごとに12種と通年もの2種の合計14種を「旬の魚」として選定しています。

太刀魚のチョットしたお話

太刀魚の体長は 1.5 メートル前後で、刀の刃のような形をした銀色の美しい魚です。太刀に似ていることから、漢字では「太刀魚」と書きます。夏から秋にかけて旬を迎えます。白身魚なのでクセが少なく食べやすい味で、刺身や揚げ物、焼き物など幅広く利用できます。