

# ランチメール

きょう

今日のこんだて

9.22

・ごはん ・たちうおのピリからソースかけ  
・ゆでやさい ・かきたまスープ ・ぎゅうにゅう

たちうお なまえ み め たち かたな  
太刀魚という名前は「見た目が太刀(刀)  
み<sup>た</sup>いたいだから」や「立<sup>た</sup>ておよくすがたから」  
とも、由来<sup>ゆらい</sup>が言<sup>い</sup>われる魚<sup>さかな</sup>です。大<sup>おお</sup>きいものは、  
1メートルいじょうにもなります。

きらきらした、ぎん<sup>いろ</sup>色<sup>いろ</sup>をしていて、あっさり  
した味<sup>あじ</sup>がとくちょうです。

きょうは、からあげにして、ピリからソースを  
かけました。おいしくいただきますよ。

しっかりたべて、ごも  
げんきにすごしてね！

