

献立ひとくちメモ

12月19日(月)



鮭のお話です。

魚はその肉の色で、タラやカレーなどの「白身魚」、マグロやサバ、イワシなどの「赤身魚」のに分けられます。また、「赤身魚」のうち、背中が青く見える魚のことを「青魚」と言い、サバやイワシが該当します。さて、今日の給食に出ている鮭は赤身魚と白身魚、どちらに分類されるのでしょうか？…答えは白身魚です。鮭の稚魚(子ども)は赤くありませんが、エビの仲間のオキアミをエサとして食べるうちに、オキアミが持つ赤色の色素「アスタキサンチン」が体にたまり、成長にするにつれ、だんだん身が赤くなっていきます。