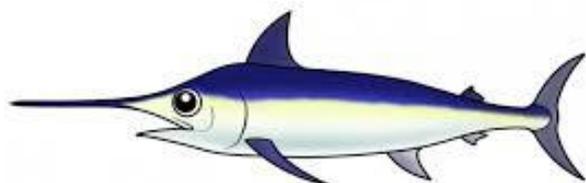


今日の給食は メカジキのしぐれ煮丼 さつまいものみそ汁 白菜の香り漬け 牛乳です。

はいぜん  
配膳のしかた



メカジキは槍のように長く伸びた上あごが特徴の大型魚です。  
大きい物だと、体長が4メートル 体重が400キログラムにもなります。  
日本の近海では北海道から九州まで広く獲れる魚ですが、特に宮城県で多く水揚げされています。