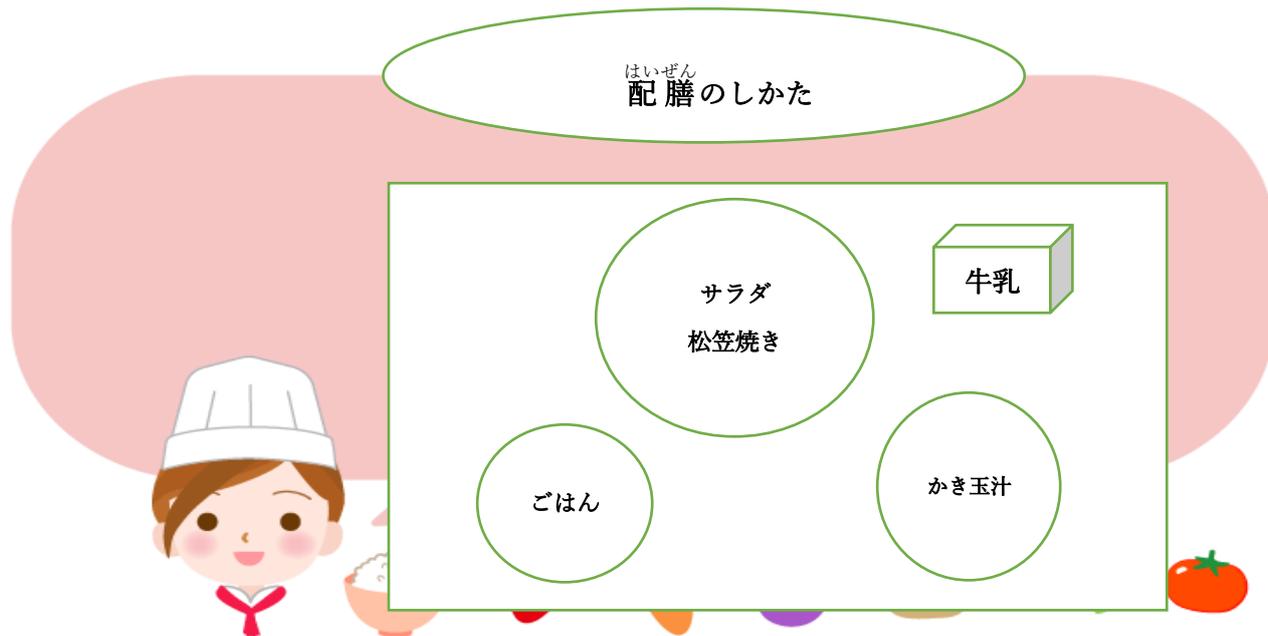


今日の給食は ごはん イカの松笠焼き 糸寒天サラダ かき玉汁 牛乳です。



松笠焼きという名前は、イカに包丁で細かく切り込みを入れて焼くと、切り込んだ部分が松笠のように開いて見えることからついたといわれています。

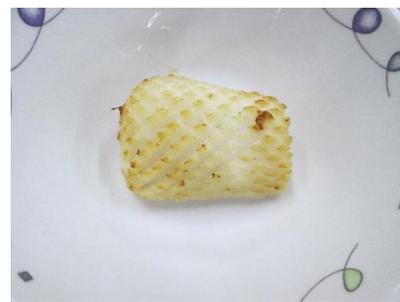
【カラー写真は 斧 小学校ホームページ<給食室から>に載っています】



焼く前のイカ



焼きあがったイカ（松笠にみえますか）



松笠がついている松の木



松笠（松ぼっくり）