10月15日(火)

昆布ご飯
ししゃものからあげ
おかかあえ
みそ汁
牛乳

シシャモという言葉はアイヌの伝説から生まれたそうです。ある冷害の年、親孝行の娘が「病気の父のために何か食べ物を」と神様に祈りました。するとそこに立っていた柳の木から葉が落ちて、川面は見る間に柳の葉でしきつめられました。柳の葉はみるみるうちに魚(シシャモ)に変身していき、娘の願いがかなって父親は助かったのだそうです。この「柳の葉」という言葉は、アイヌ語で「スス」といい、「魚」を「ハム」というのだそうです。「ススハム」がなまって「シシャモ」。いかにも北海道の魚らしい名前ですね。（ししゃものからあげは９/４当時１B４班の考えた献立です）

じゃがいも：北海道
生姜　　：高知
にんじん：北海道
長ねぎ　：岩手
小松菜　：北海道
もやし　：栃木
キャベツ：長野
ししゃも：アイルランド
　　ノルウェー
鶏肉　　：宮崎