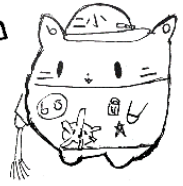


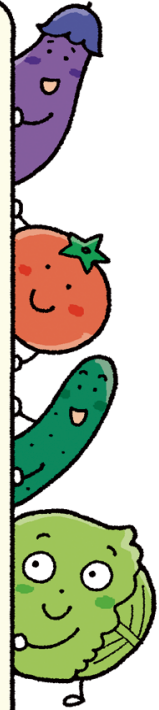


ランチ通信^{つうしん}



きょう 今日のこんだて

- ごもく
・五目おこわ
- ・きすのてんぷら
- ごじる
・呉汁
- くき
・茎わかめあえ
- ぎゅうにゅう
・牛乳



てん しょか なつ しゆん さかな にほん かい
 天ぷらのきすは初夏から夏が旬の魚です。日本の海
 がん あさせ さんらん あつ つ にんき さかな
 岸の浅瀬に産卵のため集まります。釣りでも人気な魚
 です。見た目が白いので身の潔白を意味する「潔し」
 から「きす」や海岸や岸辺でとれることから「岸」が
 かいがん きしべ
 「きす」になったとも言われています。

鯉

さかなへん よろこぶ か よ
 魚編に喜と書いてきすと読みます。

