



たこのお話（小）



みなさん、こんにちは。今日は「たこ」のお話です。

たこは、日本の食事には、昔からなじみの深い食べ物で、さしみや酢のもの、すしのネタ、また、たこ焼きの具としても食べられています。そしてなんと、日本人は、世界で一番多くたこを食べているのです。

ところで、たこの足は、何本あるか知っていますか？

答えは、8本です。実は、たこは、手のように器用に動く足という意味からその名がつけました。「た」は手という意味、「こ」は、たくさんという意味で「たこ」という名前になったそうです。

たこが一番たくさん獲れる時期は、6月から8月ごろです。

今日の給食は、たこをごはんと一緒に炊いた、「たこめし」です。

たこめしは、三重県の答志島の郷土料理です。答志島で作られるたこめしは、たこ、油揚げ、こんにゃくと米だけで炊き合わせて作りますが、今日の給食には、たこ、油揚げ、こんにゃくの他に、ごぼう、にんじん、たけのこ、しょうが、ごまも入っています。

よくかんで、味わって食べてください。

