

皿なし

ホワイトみかんゼリー

ぎゅうにゅう  
牛乳

ドレッシングを  
まぜましょう。

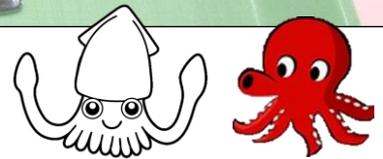
深皿

スパゲティー海<sup>うみ</sup>の幸<sup>さち</sup>ソース

バジルドレッシングサラダ

副菜皿

## 似たもの同士の海の幸 イカとタコの違いとは?



海の幸として食べることの多いイカとタコ。どちらも骨が無い軟体生物です。その有名なちがいは、足の数。イカの足<sup>なんたいせいぶつ</sup>の数は10本で、タコの足の数は8本です。しかし、この「足」、正確には「腕」なのだそうです。

また、どちらも危険を感じた時にはスミを吐きます。イカは、吐いたスミを自分の体に似せて身代わり<sup>えんまく</sup>にすることで、スミをおとりにして逃げるのが目的です。一方、タコは、煙幕<sup>えんまく</sup>のようにして敵の目をくらますのが目的だそうです。

## 給食室の様子



イカ、タコ、エビのシーフードを加えたミートソースです。

