

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^{うみ さち}の幸ソース

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^{なんたいせいぶつ}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^{えんまく}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。

