

平成 28 年度 水産物利用拡大モデル事業について

平成 28 年度は島根県の「水産物利用拡大モデル事業」の一環で、島根県浜田水産事務所が学校給食への地魚食材提供試験を行いました。

目的：

- 【魚離れ対策】家庭での魚食量が減少して子供たちが魚を食べる機会が減少
→魚についてよく知ってもらうことによる理解促進。
→美味しい魚を食べてもらうことによる魚料理ファン育成。
- 【水産業振興】一度にたくさん獲られた魚などが有効活用されていない
→給食用食材としての有効活用の可否を検討。

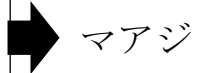


学校給食への地魚食材提供試験を実施

地魚選定：

地元でたくさん獲れる新鮮な魚を提供したい！

- 原魚の安定確保と衛生管理を勘案し、地元生産の急速冷凍品(※)に着目
- 浜田は水産業が盛んで美味しい魚があることを知ってほしい！
- どんちっち三魚（アジ、カレイ、ノドグロ）が有名
- 魚は骨があって当たり前であることを知ってほしい！
- 誤って骨をのみこんでしまっても問題が起きにくい骨が柔らかい魚



※漁獲直後に内臓除去等の加工を行った上で急速冷凍をしたものであり一般的な冷凍品よりも高品質。

○浜田市内のすべての小中学校の給食に、マアジの提供がありました。

11月15日（火）～18日（金）で実施し、5,800尾を使用しました。

【献立例】

- 浜田（アジの南蛮漬け）
- 金城（アジの米粉揚げ）
- 旭（アジフライ）
- 弥栄（揚げアジのあんかけ）
- 三隅（アジの米粉揚げ）

献立例



アジの米粉揚げ

きのこの炊き込みご飯、アーモンド和え、すまし汁、牛乳
(金城中学校)



アジフライ

ご飯、あげのサラダ、とびっこバーグのおでん、牛乳
(旭中学校)



島根県浜田水産事務所職員による
三隅小学校での授業の様子
「浜田市の水産業」

浜田産マアジを給食で提供したところ、子ども達の反応もよく、綺麗に食べる事ができました。

【各センター、調理場の感想】

- 魚嫌いの多い中で良く食べた方だと思う。
- 小骨が多く食べづらいと言っている生徒が多くみられた。
- 身がふっくらとしていておいしいという感想あり。
- ほとんどの児童がよくかんであごを鍛えながら全て食べた。
- 小骨はあったが食べられない児童は骨を上手にとり、食べられる児童は骨ごと食べていた。

次は、浜田の魚を、魚の形のまま子ども達に食べてほしいという、栄養教諭、栄養士の思いから、マアジ尾頭付丸ごと一尾焼きを給食に出しました。給食で魚を丸ごと一尾提供するの、はじめてのことです。

三隅では10月、弥栄では12月、浜田では中学校は1月、小学校は2月に提供しています。



アジまるごと一尾塩焼き(大根おろし添え)
はぎご飯、おかか和え、豚汁、牛乳
(三隅小学校)



アジまるごと一尾塩焼き
むぎご飯、ひじきの炒め煮、大根の味噌汁、りんご、牛乳
(弥栄小学校)



アジまるごと一尾塩焼き
ご飯、ひじき入り胡麻和え、のっぺい汁、みかん、牛乳
(第二中学校)

浜田市立第二中学校では「五感を使って浜田をアジ（味）わおう」という授業があり、浜田の漁業について話を聞き、アジの脂の計測実演を見ました。

その後、魚の正しい食べ方を学び、給食を食べました。

生徒達はよく食べ、魚をきれいに食べる生徒は、友達からもうらやましがられたりしていました。

水産事務所が生のアジを持ってきてくださっていたので、魚を触ったり、観察したりもしていました。とてもよい時間だったと思います。



アジの脂の計測

島根県水産事務所職員の出前授業



配膳の様子