

③食育の日の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	三重県
取組市町村名 取組団体・企業名	尾鷲市
取組の名称	地元水産物を活用した学校給食
実施時期	5月～3月（月1回～2回）

取組内容	<p>尾鷲市では臨時交付金を活用し、地産地消の取り組みの一環として、学校給食において、市内で捕れる水産物を使った献立を提供しています。子どもたちの魚食の推進を行い、水産業への理解を深め、水産物の消費拡大を進めることを目的としています。今年度は、マダイ・ブリ・マハタ・マグロを提供しました。</p> <p>また、水産物の提供日に合わせ、尾鷲市からの出前授業を実施したり、お魚について児童生徒が興味を持ってくれるような内容を掲載した給食だよりを毎月発行し、より水産物・水産業に親しめるような取り組みを行っています。</p>
------	---



【尾鷲市水産農林課による出前授業】

SDGsの観点から海と魚についてのお話や、漁業の方法、魚の栄養、この日給食に提供される「マハタ」について学習しました。幻の高級魚「マハタ」の給食に、子どもたちは大喜びでした。



【鯛の鯛を探そう】

鯛の「カマ」という部分を使った献立が提供される11月の給食だよりで「カマには、「鯛の鯛」という縁起物がかかれています。探してみよう。」と紹介しました。

当日は、小学生から中学生まで「鯛の鯛」探しに挑戦し、身を上手に剥がしながら食し、きれいな「鯛の鯛」を見つけていました。魚食の課題でもある骨も、このように楽しむことで苦手意識が薄れ、次の月に鯛のカマが提供された時も、子どもたちが自ら「鯛の鯛」を見つけるために、きれいに食べようと頑張っている様子がありました。



←「鯛の鯛」キレイに取れたよ

11月 きゅうしょくだより

11月のおさかなの献立  
11/14 マダイの西京焼き

鯛の **カマ**

今月のおさかな 鯛の「カマ」という部分が使われています。「カマ」は鯛の胸びれがついている部分で、1尾からたった2箇所しか取れない貴重な部位です。泳ぐために積極的に動かす胸びれとは違い、方向転換やブレーキなどに使われる胸びれを動かす筋肉なので、程よい旨みとプリットした身が特徴です。そのカマに縁起物が

かくれています このあたり

鯛の鯛

鯛の鯛って知っていますか？  
「鯛の鯛」は、鯛の体の中にある骨のことです。鯛は9種類の骨から形成されており、そのなかでも「鯛の鯛」とは、胸びれを動かすための骨のことをいいます。鰹甲冑と鳥口冑という、肩の2種類の骨が繋がったものです。

鯛の骨にもあるの???

鯛以外の他の魚にも存在します。形は魚によって異なりますが、フリから取れても「鯛の鯛」、アジから取れても「鯛の鯛」、どの魚から取れても「鯛の鯛」と愛おしく思うそうです。ちなみに煮つけにすると取り出しやすいそうです。おうちで魚を食べる時にぜひ探してみてください。

おめでたい魚「鯛」の骨にあるので、骨から縁起物とされているそうです。  
給食の時も探してみよう。見つけられたら「ラッキー」

鯛の形が鯛に似ていることから「鯛の鯛」と呼ばれています。