

けんないさんすいさんぶつ あじ 県内産水産物を味わおう

10月14日(水)

しんがた えいきょう けんないさんのうすいさんぶつ しょうひりょう お こ
新型コロナウイルスの影響で県内産農水産物の消費量が落ち込んでいます。

ながさきけん けんない しょうちゅうがっこう がっこうきゅうしょく けんさん ぎゅうにく とりにく
そこで長崎県では、県内の小中学校の学校給食に県産の牛肉や鶏肉、
すいさんぶつ ていきょう しょうひ かくだい はか こ みりよく し
水産物を提供して、消費の拡大を図り、子どもたちにそのおいしさや魅力を知
じぎょう と く
ってもら事業に取り組んでいます。

きょう きゅうしょく ながさきけんさんまだい つか たい や
今日の給食は、長崎県産真鯛を使った「鯛のチーズマヨネーズ焼き」です。

けんないさんすいさんぶつ つか きゅうしょく のこ
県内産水産物を使った給食を、残さずおいしくいただきます。

ながさきけん まだい そだ てき
長崎県は、真鯛を育てるのに適した
しず かきれいなかいき おお ごとう けんほくちいき
静かできれいな海域が多く、五島や県北地域
などで盛んにさか ようしょく
などで盛んに養殖されています。

<きょうのこんだて>

こめこ
米粉パン

ぎゅうにゅう
牛乳

オニオンスープ

たい や
鯛のチーズマヨネーズ焼き

ごぼうサラダ

まだい いくせい しゅつか
～真鯛の育成から出荷まで～



① たい あか いけす い
鯛の赤ちゃんを生簀に入れる

りくじょう すいそう たまご か まだい あか うみ いけす い そだ
陸上の水槽で卵からふ化させた真鯛の赤ちゃんを、海の生簀に入れて育てます。

② おお そだ
大きく育てる

ぎよふん げんりょう まだい あた ねんはん ねんかん そだ
魚粉やエビなどを原料にしたエサを真鯛に与え、1年半から2年間かけて育てます。

③ しゅつか
出荷する

たいじゅう やく しゅつか しゅつか まだい にほん かいがい
体重が約1.2kgになると出荷されます。出荷された真鯛は、日本だけでなく、海外
にもしゅつか
にも出荷されています。