

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

2月19日(金)

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 ていぎょう しょうひ かくたい 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って
もらう事業に取り組んでいます。

がつ にち ねんせい ながさきけんさん つか
2月は、19日に5、6年生のみなさんに、長崎県産トラフグを使った「トラフグ
のから揚げ」、26日に全校のみなさんに、長崎県産真鯛を使った「たいのフライ」
をつく
を作ります。

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。

<19日のこんだて>

ポークカレーライス

ぎゅうにゅう
牛乳きほ だいこん
切り干し大根のサラダ

ヨーグルト

あ ねんせい
トラフグのから揚げ(5、6年生のみ)

ながさきけん ようしょく せいさんりょう ぜんこくせいさん
長崎県の養殖トラフグ生産量は、全国生産の5
わりいじょう し にほんいち なか
割以上を占めており、日本一です。その中でも「ながさ
けんない せいさん あんしん あんぜん
きトラフグ」は県内で生産した、安心・安全なトラフ
グです。トラフグ料理は、高級店でしか味わえない魚
りょうり こうきゅうてん あじ さかな
でしたが、養殖による生産が増えたことで、一般の
りょうりてん はんばい
料理店やスーパーなどでも販売されるようになりました。

きょう ねんせい あ つく
今日は5、6年生のみなさんに、から揚げを作りました。
た ぼね なかぼね き た
た。フグには骨があるので、中骨に気をつけて食べま
しょう。

<26日のこんだて>

ごはん

ぎゅうにゅう
牛乳しる
みそ汁

たいのフライ

こまつな いた もの
小松菜の炒め物

まだい しぼう すく しつ おお さかな
真鯛は、脂肪が少なくたんぱく質が多い魚です。うま
み せいぶん
味成分の、グルタミン酸やイノシン酸といったアミノ酸
が豊富に含まれていて、おいしさの素になっています。

きょう つく まだい ころも
今日は、「たいのフライ」を作りました。真鯛に衣を
あぶら あ
つけて、油で揚げています。

まだい きよるい めすら たいよう ひかり ちょうじかん ひと
真鯛は、魚類では珍しく、太陽の光に長時間あると人と
おな ぶっしつ たいひょう くる
同じように「メラニン」という物質をつくり、体表が黒
ぼくなります。養殖の真鯛は、美しい色彩を保つため、
ようしょく まだい うつく しきさい たち
生簀の上に幕を張って日焼け対策をしています。