

## 大村産のイカを味わおう

1月26日(金)

今日はオール大村産の給食を実施です！ (大村の愛がたっぷりです！)  
にんじんごはん 牛乳 ふるさと野菜たっぷり椀  
大村産イカのみそマヨネーズ焼き いちご

今日の給食のコウイカは大村湾で獲れています。大村湾は、長崎県の中央部に位置する海で、外の海の影響を受けにくく、穏やかな波が海岸に打ち寄せる様から別名「琴の湖<sup>うみ</sup>」と呼ばれており、大村湾で獲れた海産物はどれも甘味があると評判です。

### 大村湾のイカ漁



春イカと秋イカがあります。

春イカは4月末頃から産卵のために湾外から大村湾に入ってきます。

9月頃からはふ化したイカが獲れます。

秋イカは小ぶりですが最もおいしいと言われています。

春イカは刺網(さしあみ)漁、秋イカは底引き網漁です。

☆大村市には2漁協1支部があり、約140人の漁業者が所属されています。人工の産卵床である「イカシバ」による里海づくりの取り組みが行われています。イカの資源を増やすことが目的です。

★献立紹介動画を作成しました。視聴してください。5分程度です。★  
以下のURL または QR コードを読み取ると動画が視聴できます。

<https://youtu.be/dYoEY-RfcD8>

**1月26日(金)の給食時間に各クラスでご視聴ください。**  
お手数をおかけしますが、よろしくお願いいたします。

