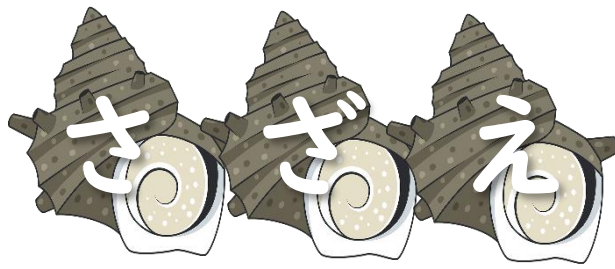


きゅうしよく
給食に



とうじょう
が登場します！

「石川県の特産物をみんなで食べよう！」というとりくみで、特産物のひとつ「さざえ」が給食に登場します。輪島の海女さんが潜ってとってくれました。

あまりょう
海女漁とは

すもく
素潜りで海の中にいる貝や海藻などを採る女性のことを海女と呼びます。
げんざい
現在は、日本と韓国で営まれており、万葉集にも詠われるほど、古くから
う つ
受け継がれている伝統的な漁法です。

あまりょう
海女漁は、機械を使わず、また採りすぎない工夫をするなど、自然と共生
かんきょう やさ りょう
する環境に優しい漁です。



あまと
とくちょう
海女採りさざえの特徴

- つの みば
・角が長く、とても見栄えが良い
- なが はや
・流れが速い海で育つため、付着物がなく、殻の
ひょうめん
表面がきれい
- がんしょう いわば せいそく すな おい
・岩礁や岩場に生息するため、砂が少なく美味し
いと言われている
- みい ないそう にが
・身入りがよく、内臓も苦みが少ない



12月10日(木)の給食



サザエさんごはん
牛乳
はたはたのからあげ
磯野家のサラダ
かつおとわかめのみそしる
きなこおはぎ

