

# 食育通信 4号

2016. 10. 21 輪島中学校

10月12日(水)4限目に1年生は総合的な学習の時間に輪島についての勉強をしました。栄養教諭より地場産物の給食での利用状況や健康的な献立のたて方についての説明を聞きました。その後、輪島市農林水産課の延命さんより輪島の水産業についての講演をしていただきました。



輪島は日本でも有数のふぐ類の漁獲高を誇っています。ふぐには毒があり調理するには免許が必要です。平成26年6月にJFいしかわ輪島支所が水産加工処理施設を新設しました。そこで、ふぐの加工ができるようになりました。今回、真ふぐのさくみ30kgを提供してもらい、当日の給食で味わいました。

**天然ふぐ類漁獲量** (都道府県別ランキングH24)

- 1位 石川県 18%
- 2位 福岡県 9%
- 3位 富山県 8% 新潟県 8%
- 香川県 8% 北海道 8% 山口県 8%

(市町村別ランキングH24)

- 1位 石川県輪島市・2位 香川県高松市・3位 富山県氷見市・4位 石川県七尾市
- 5位 新潟県佐渡市・6位 福岡県宗像市・7位 愛媛県今治市・8位 石川県志賀町



## 光浦に建てた水産加工処理施設 さばかれたフグ↓



(生徒の感想)

輪島は漁業が盛んで漁獲高も多いと聞いて、びっくりしました。また、ふぐが捕れることに驚きました。ふぐの種類がたくさんあることも知りました。輪島は海の幸がたくさんあると、改めて感じました。

(R・S)

輪島ではふぐがたくさん捕れることがわかりました。僕のお父さんはふぐさばきの免許をもっています。トラフグの皮を取っているのを見たことがあります。今回、輪島のことについて、色々と教えてもらいました。

(R・T)

昨日、食の話聞いて僕は輪島の漁業がすごいんだなあと思いました。ふぐのから揚げを食べられるので僕たちは恵まれているのだなあとも思いました。(S・K)

## 12日の給食

家庭科の授業では、中学生の成長と栄養について勉強をします。地場産物を利用して、給食の献立を考えました。その献立を実施しました。他にも、とてもおいしくてバランスの良い献立がたくさんありました。採用献立↓

第30回中学生学校給食献立コンクール応募用紙

学校名 輪島中 学年 2年 2組  
氏名 山本 成実 性別 女

献立名	材料名
主食 ふぐのから揚げ	ふぐのから揚げ、しょうゆ、ごま油
副食 新鮮なりのみそ汁	新鮮なりのみそ汁、わかめ、豆腐
副食 海の幸とわかめのお味噌汁	新鮮なりのみそ汁、わかめ、豆腐
デザート 牛乳	牛乳
盛りつけのイラスト	ふぐのから揚げ、新鮮なりのみそ汁、わかめのお味噌汁、牛乳
作りかた・特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふぐのから揚げは、ふぐの皮を剥き、骨をとり、一口大に切る。</li> <li>・新鮮なりのみそ汁は、新鮮なりのみそ汁、わかめ、豆腐を煮る。</li> <li>・わかめのお味噌汁は、わかめ、豆腐を煮る。</li> <li>・牛乳は、新鮮なりのみそ汁、わかめのお味噌汁、ふぐのから揚げと一緒に食べる。</li> <li>・ふぐのから揚げは、ふぐの皮を剥き、骨をとり、一口大に切る。</li> <li>・ふぐのから揚げは、ふぐの皮を剥き、骨をとり、一口大に切る。</li> </ul>



第30回中学生学校給食献立コンクール応募用紙

学校名 輪島中 学年 2年 2組  
氏名 山本 成実 性別 女

献立名	材料名
主食 ふぐのから揚げ	ふぐのから揚げ、しょうゆ、ごま油
副食 新鮮なりのみそ汁	新鮮なりのみそ汁、わかめ、豆腐
副食 海の幸とわかめのお味噌汁	新鮮なりのみそ汁、わかめ、豆腐
デザート 牛乳	牛乳
盛りつけのイラスト	ふぐのから揚げ、新鮮なりのみそ汁、わかめのお味噌汁、牛乳
作りかた・特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふぐのから揚げは、ふぐの皮を剥き、骨をとり、一口大に切る。</li> <li>・新鮮なりのみそ汁は、新鮮なりのみそ汁、わかめ、豆腐を煮る。</li> <li>・わかめのお味噌汁は、わかめ、豆腐を煮る。</li> <li>・牛乳は、新鮮なりのみそ汁、わかめのお味噌汁、ふぐのから揚げと一緒に食べる。</li> <li>・ふぐのから揚げは、ふぐの皮を剥き、骨をとり、一口大に切る。</li> <li>・ふぐのから揚げは、ふぐの皮を剥き、骨をとり、一口大に切る。</li> </ul>

