

# いただきます～す

牧之原中学校  
令和5年2月21日(火)



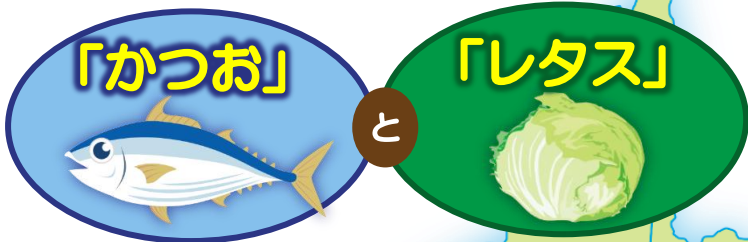
## ふじっぴー給食のお知らせ



静岡県は、日本一高い富士山や日本一深い駿河湾をはじめとする多様な風土に恵まれ、多彩で品質の高い農林水産物が生産されています。生産される農林水産物の数は、1,143品目（※内訳食材（果樹、野菜、作物、茶、畜産物、林産物、水産物）：439品目、花：704品目）と全国トップクラスを誇る「食材の王国」として、「食の都づくり」を進めています。

そこで、2月23日の『富士山の日』にちなみ、静岡県産の食材をたくさん使った給食『ふじっぴー給食』を計画しました。ふじっぴー給食をとおして、静岡県で採れる食べ物の良さを味わってほしいと思います。

今年のテーマは 静岡県の



**かつおの水揚げ量**  
令和2年度  
静岡県のかつおの水揚げ量は、  
約 90,000 トンです。

ぜんこく いちばん 全国1位

**レタスの生産量**  
(令和2年度静岡県のレタス生産量)  
吉田町、牧之原市、島田市で  
多くつくられています。

ぜんこく いちばん 全国6位



**<かつおクイズ>**

Q1 静岡県内で冷凍かつおの水あげが一番多い港はどこでしょうか？

① 沼津港 ② 焼津港  
③ 御前崎港 ④ 浜名港

Q2 かつおは生まれてから1年でどのくらい大きくなるでしょうか？  
(生まれたばかりのかつおは5mmくらい)

① 15cm ② 25cm ③ 45cm

今日の給食にも、静岡県内で採れた食材がたくさん使われています。

# 静岡県の かつお



## かつおのおもな漁法

**いっばんづ 一本釣り**

えさのイワシなどをまいて、かつおを集め、さおで1匹ずつ釣る漁法

**あみ まき網**

大きな網で魚のむれを囲いこみ、網の底をしぼって、一度にたくさんとる漁法

### 『かつお』を使った料理

**ヤンニョムかつお**

**かつおの角煮**

**かつおとじゃがいものごまみそあえ**

## ぶし かつお節



かつおを煮て、くり返しぶして乾燥し、かびつけをした加工品です。削り節（かつお節を削ったもの）で、だしを取り、汁物や煮物に使います。細かい削り節は、お浸しなどにかけて使います。

提供：焼津鰹節水産加工協同組合



## ぶし なまり・なまり節



かつおを煮て骨をとった加工品です。煮た後に1回いぶしたり、蒸したりする場合があります。煮物、酢物の物、フライ、サラダなどにして食べます。

## 「かつお」のへんしん

### かんづめ かつおの缶詰

かつおを蒸した後、魚肉を缶に詰め、水を加えると水煮缶、油を加えると油漬け缶となります。かつおも英語では「ツナ」となるため「ツナ缶」として売られています。



### しおかつお

西伊豆の田子に伝わる加工品です。塩漬けたかつおを干して作り、切り身を焼いてお茶漬けなどに食べます。

提供：西伊豆しおかつお研究会



### クイズのこたえ

A1 ② 焼津港

冷凍かつおが水あげされるのは焼津港 だけです。他の漁港では、生鮮かつおが水あげされます。

A2 ③ 45cm

かつおは生まれてからの1年でとても早く成長します。2歳魚では約60cmほどになります。