



牧之原小・中学校
令和6年2月15日(木)

いただきます～す

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15日に計画しました。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いましょう。

今年のテーマ
静岡県の

「さば」



「レタス」



富士山

富士川

狩野川

安倍川

大井川

天竜川

レタスの生産量



(令和3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。

さばの水揚げ量

令和4年度

静岡県のさばの水揚げ量は、

約24,000トンです。



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 さば



『さば』について紹介します。

さばクイズ

しずおかけん ばん おお
静岡県で1番さばが多く
 みず うおいち ば
水あげされる魚市場はどこ？



- ① こがわうおいち ば やいづ し
小川魚市場 (焼津市)
- ② めまつ うおいち ば めまつ し
沼津魚市場 (沼津市)
- ③ いとう うおいち ば いとう し
伊東魚市場 (伊東市)

ごまさば

別名:丸さば
 おなかのごま模様が
 チャームポイント
 あたたかい海がすき
 静岡県では4~12月に
 よくとれる



まさば

別名:平さば
 スリムな体の特徴
 冷たい海がすき
 静岡県では1~3月に多くとれる



くわしくは動画をみてね

けんきょういく いんかい ホームページ

県教育委員会HP

「ふじっぴー給食」の
 ページから入ってね。



ふじっぴー給食 さば



い どう うみ
伊東の海でさばを

とっている様子を紹介します。



あさ 朝5:00
 ていちあみ 定置網
 ふと ていちあみ 富戸の定置網で
 さかな 魚をとる



しわ 仕分け
 しゆるい おお 種類や大きさごと
 に分ける



あさ 朝6:00
 ぎょこう 漁港へ
 うおいち ば みず 魚市場へ水あげ

クイズのこたえ

- 1位 小川魚市場 (2600トン)
- 2位 沼津魚市場 (2500トン)
- 3位 伊東魚市場 (640トン)

令和5年「主要港水揚げ統計」
 (水産・海洋技術研究所)より



あさ 朝8:00すぎ
 かこう 加工
 うおいち ば ない 魚市場内の
 かこうじょう 加工場でさばく



あさ 朝7:00
 せり
 さかな 魚をせりにかける