

1月の 献立紹介

地元(小城産・佐賀県産)の食材を使った 小城市内統一給食です。



第2回 小城市ふるさと食の日



小城市ふるさと食の日とは、学校給食に地域の食材を活用し、子どもたちへ地域の農林水産物への理解を深める市の事業で、年に2回実施します。今回は、県の事業「食べて応援！佐賀ん魚学校給食事業」と合わせて提供します。

ごはん(小城産夢しずく)

牛乳(さがうまれ)

佐賀ぶりのねぎみそやき

小城レモンマヨサラダ

小城の芋ときのこ汁

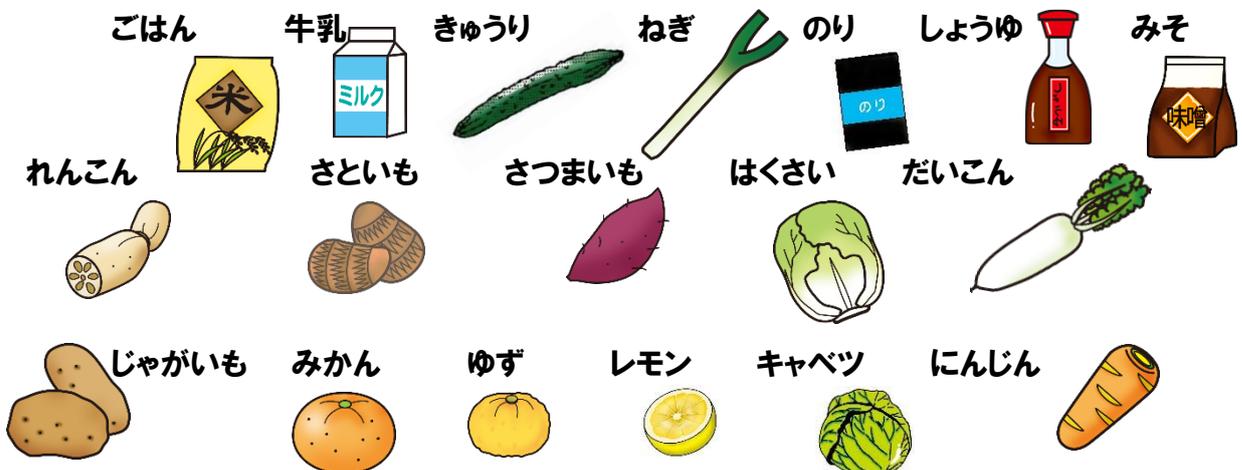


小城産夢しずくと佐賀うまれ牛乳。佐賀ぶりのねぎみそ焼きは、伊万里湾でとれたぶりに、小城産のねぎと佐賀産のみそを使い、みそだれをのせて焼きました。小城レモンマヨサラダは、小城産のれんこんときゅうりを使い、低農薬の小城レモンを使ったさわやかなサラダです。小城の芋ときのこ汁は、小城の野菜を使用しました。

生産者の愛情と多くの人の関わりといのちの恵みのおかげで、安心しておいしく食べられます。感謝していただきましょう。



☆☆ 給食に登場する 秋 冬 小城・佐賀の地場産物の紹介 ☆☆



次項 ↓↓ ふるさと食の日 レシピ



佐賀ぶりのねぎみそ焼き



☆☆ 材 料 (5人分) ☆☆

ぶりの切り身 5切 (1切れ 50g)
塩 小さじ 1/2 酒 小さじ 1

A	ねぎ	1本
	みそ	小さじ 1
	おろしにんにく	少々
	おろししょうが	少々
	砂糖	小さじ 1
	ケチャップ	小さじ 1
	ごま油	小さじ 1
	すりごま	小さじ 1/2
水(タレのかたさをみて調整)	小さじ 1/2~	

☆☆ 作 り 方 ☆☆

1. ねぎは、小口切りにし、調味料Aを混ぜ合わせ、みそだれを作る。
2. 魚に塩、酒をふり下味をつける。
3. 鉄板に魚を並べ、オープンもしくはグリルで下焼きをする。
4. 火が通ったら魚にみそだれをかけ、焦げめが軽いつくまで焼く。

※焦げやすいので

火加減に注意しましょう。

※白身魚でもおいしいですよ。



小城レモンマヨサラダ



☆☆ 材 料 (4人分) ☆☆

れんこん 中 1/2 節

きゅうり 1本

しらたき 40g

A	レモン汁	小さじ 1/4
	マヨネーズ	大さじ 1

塩 こしょう 少々

☆☆ 作 り 方 ☆☆

1. レモンを絞る
2. れんこんは皮をむき、3mmのいちよう切り、しらたきはカットし、さつゆでて冷ます。きゅうりは、輪切りで塩もみする。
3. 調味料Aで和えて、塩こしょうで味をととのえる。

食べて応援！佐賀ん魚学校給食提供事業

新型コロナウイルス感染症の流行により、低迷している佐賀の魚の消費を増やし、生産者を応援するため、国の助成事業と県の助け合いキャンペーンの一環として、12～3月に間に学校給食へ佐賀の魚が提供されます。今回は、ぶりを紹介します。

伊万里湾



提供されるぶりについて

Q：どこで獲れたぶりなの？

A：佐賀県北部の伊万里湾（リアス式海岸が続く、穏やかな内海）で養殖されたぶりです。

Q：誰が作ったの？

A：伊万里湾に面した、伊万里市波多津町や唐津市肥前町の漁師さんが愛情込めて育てたぶりです。

Q：今回の提供されるぶりは、どのくらいの期間育てたぶりなの？

A：約2年間育てたぶりです。

～ぶりの特徴について～

・出世魚「ぶり」

：生まれて約20cmまでは、ホンダワラなどの流れ藻に付いて遊泳することから「モジャコ」と呼ばれ、以降成長に伴って呼び名が変わることで「出世魚」と言われ、お祝い事に用いられることも多い魚です。

佐賀県では、モジャコ → ヤズ → ブリ の順で呼ばれます。

生産者(佐賀玄海漁業協同組合波多津支所
久保活魚さん)から子どもたちへメッセージ



☆気を付けていることは何ですか。

魚が病気にならないように、餌やりに気をつけています。赤潮や大雨、台風など、環境の影響による被害もあるので、いつも気が抜けません。

☆子どもたちへメッセージをお願いします。

心をこめて育てた魚です。皆さんに食べてもらうことをうれしく思います。
これからも、魚をたくさん食べて、好きになってほしいです。



次項 ↓↓ 佐賀県おさかなマップ

佐賀県ではどんな魚たちがすんでいるの

A：佐賀県には、玄海、有明海の2つの海があり、2つの海には、様々な魚介類がすんでいます。玄海では、アジ、マダイ、ヒラメ、サワラなどの魚類の他、イカ類、クルマエビ等の甲殻類、磯にすむアワビ、ウニ、サザエなど活きの良い魚介類が豊富です。有明海には、ムツゴロウ、ワラスボ、コハダ等の特産魚種をはじめとして貝類、ガザミ、クルマエビなどの甲殻類など多彩で特徴ある魚介類が豊富です。

