

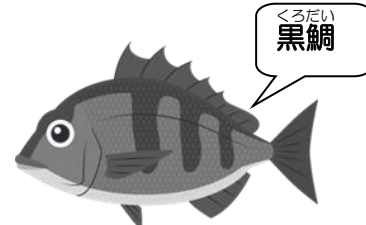
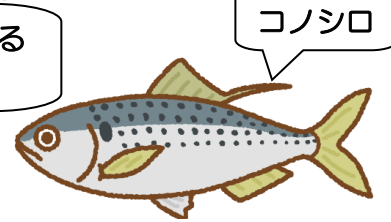


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつこのかもくようび
令和7年10月9日木曜日

みりようぎょ 未利用魚について知ろう



ふなばしこう みすあ
船橋港で水揚げされている
みりようぎょ
未利用魚といわれる魚



「未利用魚」という言葉を知っていますか？

未利用魚とは、漁獲量や手間、知識などの理由で、水揚げされても、流通や利用がしにくく、捨てられてしまいがちな魚のことです。地域によって種類は異なり、船橋港で水揚げされる魚の中では、鰯、コノシロ、黒鯛などが、未利用魚とよばれる魚です。

今日の給食の魚「鰯」の卵は、高級食材のカラスミとして有名ですが、身はあまり流通や利用がされていません。身もおいしく食べて消費することが、食品ロスの削減につながります。

今日は、船橋港で水揚げされた鰯を油で揚げ、甘酢のあんかけをかけました。地元の未利用魚をおいしくいただき、食品ロスの削減を目指しましょう♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ ぎゅうにゅう ふなばしさん ぼら こまつな
米 牛乳 船橋市産→鰯 小松菜



先生方へ 口イロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしょくニュースや献立写真等が入っています。