# きゅうしょくニュース

令和８年１０月６日火曜日

## 低利用魚・未利用魚ついて知ろう







「低利用魚」や「未利用魚」という言葉を知っていますか？

これらは、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、鰤やコノシロなどが、低利用魚や未利用魚とよばれています。

今日の給食の魚「鰤」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鰤を油で揚げ、甘酢のあんかけをかけました。鰤は１０月から２月にかけて旬を迎える魚です。地元の魚をおいしくいただき、海の資源を大切にしましょう♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

米　牛乳　きゅうり　船橋市産→鰤　小松菜



先生方へ ロ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。