



令和5年12月
船橋市立習志野台中学校

今年も残りわずかになりました。冬休みまであと少しですね。これからどんどん寒くなり、風邪をひきやすい季節になります。楽しい冬休みを過ごせるように、きちんとした食生活を心がけましょう。

12月の給食 申し込み状況

	全体	1年	2年	3年
給食申し込み率	95.8%	94.1%	97.6%	95.6%
A献立選択率	52.0%	57.3%	54.5%	58.2%
B献立選択率	48.0%	42.7%	45.5%	41.8%

11月の給食で残菜が少なかった料理ナンバーワン (カッコ内は残菜率)

	A 献立	B 献立
主食	ポークカレーライス (1.1%)	ジャージャー麺 (1.4%)
主菜	キャベツメンチ (0.7%)	鶏の照り焼き風 (1.4%)
和え物	納豆和え (4.1%)	青菜のみぞれちりめん和え (5.5%)
その他副菜	じゃが芋の金平 (5.7%)	チーズポテト (1.8%)
汁物	豚汁 (3.3%)	のっぺい汁 (2.5%)
デザート	フルーツポンチ (2.5%)	かぼちゃパイ (3.1%)

11月の給食で残菜が多かった料理ワーストワン (カッコ内は残菜率)

	A 献立	B 献立
主食	白飯 (5.0%)	ミルクロール (12.1%)
主菜	おでん (17.4%)	ミートローフ (17.4%)
和え物	辛子和え (17.4%)	かみかみサラダ (17.4%)
その他副菜	生揚げとじゃがいもの煮物 (12.5%)	いりこビーンズ (14.0%)
汁物	キムチ鍋風みそ汁 (8.9%)	豆腐と野菜のスープ (7.4%)
デザート	かき (9.0%)	オレンジ (12.3%)

11月は読書月間ということで「図書コラボ」給食を実施しました。ラーメンや餃子、おはぎ、かぼちゃパイといった手の込んだ料理でしたが、調理員さんが一つ一つ丁寧に作っていただきました。残菜もとても少なかったです。

未利用魚を美味しく食べよう

福島第一原発の処理水放出を受け、中国政府が日本産水産物の輸入を停止したことをきっかけに、国内の水産物消費について、今、大きな関心が集まっています。漁業大国として世界に名を馳せていた日本ですが、この30年間で漁獲量が半減しました。乱獲や気候変動の影響が原因とも考えられ、さらに漁業従事者の高齢化や消費者の魚離れも大きな課題になっています。

日本の漁業の未来と持続性を考えるうえで有効な解決策の一つとされているのが、未利用魚の活用です。未利用魚とは、サイズが規格外だったり、一般に知られていないことで買われなといった理由で市場にあまり出ない魚のことを指します。水揚げしても販売することがほとんど出来ず、処分されてしまいます。

日本の食卓と漁業の将来を守るため、様々な企業やレストラン等で未利用魚が活用されています。船橋の給食でも未利用魚を美味しく食べるために、市内の栄養士で研修を行いました。



実際に魚を見て、それぞれの魚に合う調理方法の研究をしました。

船橋産の未利用魚



ぼら

ぼらは食べられない魚と言われることもありますが、船橋でとれたぼらは鮮度が良いうちに処理をしているので、臭みがなく美味しいです。

12月8日(金)のA献立で「魚の西京焼き」として登場します！



黒鯛

スズキ漁の網にかかってしまい、水揚げしても販売することがほとんど出来ず処分されてしまうそうです。捨ててしまう部分のアラにも旨味がたっぷり！

1月30日(火)のB献立で「鯛飯」として登場します！