



初 地場産デー（二宮産バージョン）

二宮町の鯖（さば）を給食に提供します！！

地場産デー（二宮産バージョン）～二宮町の食材を使用した献立は、6月と7月に提供してきました。6月には二宮町で採れた「玉ねぎ」を使い、7月には無農薬野菜（農薬：栽培期間中不使用）「ピーマン・なす・ズッキーニ」を使用した『夏野菜カレー』を提供しました。今回は、二宮町で水揚げされた「さば」を初めて給食に使用します。給食でのお馴染みのさばを使った献立は、さばの生姜煮やさばの竜田揚げ等、魚離れの子どもにも食べてもらえるような味つけにしています。今回は、二宮町のさばを「さばの竜田揚げ」として提供します。今回協力していただいたのは「Kai's Kitchen」二宮町の漁師さんたちです。

「二宮町でとれたさばをぜひ二宮町の子ども達に食べてもらいたい！」と熱い想いをい

ただき、給食で実現することができました。そこで、一般的なさばと二宮町のさばはなにが違うの？ か、その違いについて紹介しましょう。

地魚 de 魅力

一般的なさばは、サイズで市場での値打ちが変動します。これに対して、小さいサイズで水揚げされたさばは、市場では商品として流通することができず、ハマチやマグロ等の養殖用の餌として凍結されます。つまり本当はとてもおいしいさばなのに、ただ「規格外」という言葉だけで、食卓に並ばず、人々に食べてもらうことができません。二宮町のさばも二宮定置網で、沢山水揚げされますが、中でも、魚体が小さな規格外のさばは、食べて美味しいのになかなか市場に流通されないのが現状です。二宮町でとれた貴重でおいしいさばを、規格外でも関係ない！！魚が苦手な子ども達にぜひ「さばの竜田揚げ」を一口でも食べてくれたら私たち給食センターも嬉しいです！感謝していただきますよう。

☆二宮町の漁業さん紹介☆



二宮町の漁師さん

二宮に住むみなさんに二宮の魚を食べていただけて嬉しいです！これからも美味しい二宮の魚をお届けできるようがんばります！



Kai's Kitchen 甲斐さん

みなさんが住んでいる二宮の海、梅沢海岸では美味しい魚が沢山獲れています！実は二宮を含む相模湾は豊かな漁場なのです。地の魚を食べてもらえる、こんなに嬉しいことはありません！魚好きの人が増えますようにと1枚1枚骨抜きしました。もりもり食べてくださいー！



（今回給食で使ったさばの竜田揚げ！）

【栄養士から一言】

6-7月に引き続き、10月も食中毒が発生しやすいと言われています。食中毒予防の三原則は、「つけない」「増やさない」「やつける」です。手洗いうがい、食品内部まで十分に加熱する等、食中毒の対策をしっかり行い注意しましょう。

