

## 地場産デー(二宮産バージョン)「地魚ハンバーグ」を給食に提供します!

昨年、地場産デー(二宮産バージョン)では、カマスを使った「カマスの蒲焼き」を提供しました。今年度は、カマス、イサキ、イワシを使用した「地魚ハンバーグ」を給食に提供します。

今回、地魚ハンバーグを提供するにあたって、魚たちの様々な厳しい現実があることを知りました。近年、全国的に気候変動や乱獲の影響で魚の漁獲量が減少している状況があります。相模湾でも酷暑の影響で海水温度が上昇し、とれる地魚の種類に変化があったり、漁獲量の減少といった状況で地魚の手配が厳しいとのことでした。魚は、毎年同じ時期に同じ場所にやってくるとは限りませんね。

今回は、小田原漁港で水揚げされた「カマス、イサキ、イワシ」のすり身を使用した「地魚ハンバーグ」を提供します。地魚ハンバーグには「あおさ」が含まれてあり、給食では照り焼きソースをかけた和風ハンバーグに仕上げます。お肉のハンバーグと比べて、「すり身」を使っているお魚のハンバーグのお味はどうでしょうか?味わっていただきましょう。

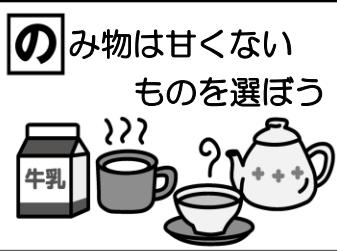
【漢字クイズ】～何と読むでしょうか?～

- ①鰯 ②伊佐木 ③鰯



7月11日 土曜日 月曜日: 2023年

## 冬休みの食生活 10のポイント ~たのしい ふゆやすみを~



以上のことを心がけて、楽しい冬休みを過ごしてくださいね。

