



から っ

さかな

唐津ん魚だより

令和6年 10 月 No. 6

唐津地区栄養教諭・

学校栄養職員部会

「唐津ん魚だより」では、唐津の魚のよさを発信していきます。ぜひ、ご家庭

で「唐津のものを食べるよさってなんだろう?!」など話題にしてみてください。

「みずあ かこう ようす 水揚げや加工の様子」



よなか しゅっこう ふね あさ
夜中に出港した船は、朝になると
つぎつぎ みなと かえ
次々に港へ帰ってきます。



と さかな かんべき いちば はこ
獲られたばかりの魚は岸壁から市場へ運ば
れて行きます。



いちば はこ さかな しゅるい おお
市場に運ばれた魚は、種類や大きさなどに
よって選別され、せりが行われます。



お さかな こうじょう はこ
せり落とされた魚は、工場へ運ばれて
まい 3枚おろしなど様々な食品に加工されます。



おやこりょうりきょうしつ かいさい

「親子料理教室を開催しました」

がつ か からっ かいさんぶつ つか おやこりょうりきょうしつ おこな
8月7日、8日に唐津の海産物を使った親子料理教室を行いました。

おやこ りょうりきょうしつ ちょうりじっしゅう のほかにも、あじの三枚おろしデモンストレ
ーションや、えいようきょうゆ さかな えいよう はなし
ーションや、栄養教諭から魚の栄養などについてお話がありました。

ちょうりじっしゅうこんだて
調理実習献立

1. いかの炊き込みご飯
2. サクサクアジフライ
3. じゃこサラダ
4. すり身汁



ふだん はなかなか じかん がとれないけど、子どもと
料理ができて楽しかったです

アジフライがサクサクでおいしかった！
家でもまた作りたいな！



ころも 衣をつけるのが
楽しかったなあ



さかな ほね
魚の骨って
こんなところにあるんだ！



あじナゲット

がつ にち からっ さかな ひ きゅうしよく
10月15日の唐津ん魚の日の給食に「あじナゲット」がです。
からっ 唐津でもよくとれるあじを使ったナゲットです。お楽しみに★

からっ ふく こくない ぎょかく しんせん ま お み ぎょにく しょう
唐津も含む国内で漁獲された新鮮な真あじの落とし身（魚肉）を使用している

ほのかなあじのうま味が伝わり、お魚が苦手な方でも食べやすい

さしみ つく かてい で お み つか
刺身を作る過程で出る落とし身を使っており、フードロス削減にもつながる