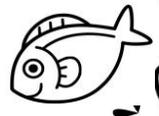


# おさかな通信 第2号



唐津地区栄養教諭・学校栄養職員部会 令和3年度発行

唐津は玄界灘の幸に恵まれ、古くから多くの魚介類を食べてきました。しかし、近ごろでは魚料理を食べる人が減っており、唐津地区も例外ではないようです。

そこで、唐津地区栄養教諭・学校栄養職員部会では、学校給食のメニューに魚料理（骨付き魚）を積極的に取り入れたり、唐津市や唐津魚市場の協力を得て「お魚教室」を開催したりすることで、「魚に親しむ」「日本の伝統的な食事について知る」「正しいはしの使い方を身につける」等の食に関する指導を行ってきました。

ここ数年は、新型コロナウイルスの影響で、実施できていませんが、状況が落ち着いたら再開したいと考えています。

## 魚が給食になるまで～

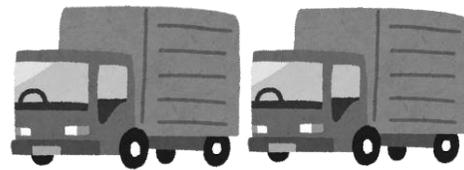
海で泳いでいた魚は私たちの給食になるのかな？実はたくさんの方がかかわっています。

### ①漁獲・水あげ



海でとった魚は新鮮なまま、近くの港に運ぶんだ

### ②出荷・輸送



鮮度を保ったまま、トラックや船、飛行機で消費地の市場へ運ぶよ

### ③荷下ろし



魚はせりに備えて分けられて、卸売場に並べられるよ

### ④せり



魚の取引では、一番高い値段をうけた人がその魚を買えるんだ

### ⑧給食へ



海でとれた新鮮なままの状態で、おいしい魚介類が私たちの食卓に届くよ！

### ⑦調理



学校や給食センターで調理するよ

### ⑥販売・加工



魚は魚屋さんやスーパーなどに運ばれて、販売されるんだ

### ⑤卸売り



魚屋さんやお寿司屋さんなどが市場に食材を仕入れにくるよ

海でとれる魚は、新鮮な状態で食べてもらえるよう工夫して届けられるんだね。