



かんざき給食だより

神崎市学校給食共同調理場

2021. 2 . 1

2月号 (No. 12)

佐賀牛と佐賀の魚を給食に提供!

給食時間の放送や佐賀牛のチラシなどでお知らせしていますが、佐賀牛と佐賀の魚を給食に使用しています。

佐賀牛は11月から3月までで1人当たり300g、佐賀産の魚は1月から3月まで鰯を1回、鯛を2回提供していただく予定になっています。

国と県の助成事業（無償でいただいています。）

「食べて応援！佐賀牛学校給食提供事業」

「食べて応援！佐賀ん魚学校給食提供事業」を利用

児童・生徒

佐賀牛と佐賀で獲れている魚について理解する。

新型コロナウイルス感染症で消費が減った

「佐賀牛」

「佐賀で養殖された魚」

を学校給食で消費

生産者

納入業者

加工業者

を応援

佐賀牛

県内で飼育されている佐賀牛を納入業者の方が仕入れて納品

今までに納入された佐賀牛の飼育地域

伊万里市 武雄市 唐津市 鹿島市

*佐賀牛については、12月にパンフレットが配布されていますので、そちらをご覧ください。



鰯 伊万里湾で養殖された鰯です。

大きさは約4.5 kg、約70~80cmのブリです。

1匹のブリから50 gの切り身が約40人分取れます。

鯛 伊万里湾や仮屋湾、外津浦で養殖された真鯛です。

大きさ約2.0kg、約50 cmのマダイです。

1匹のマダイから50 gの切り身が約14人分取れます。

鰯と鯛は50 gの切り身に加工されたものを納品



伊万里湾



真鯛生産者の方