



からつ さかな
唐津ん魚だより

令和6年9月末日 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 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
よって選別され、せりが行われます。



せり落とされた魚は、工場へ運ばれて
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

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。

親子料理教室では、調理実習のほかにも、魚市場の方によるあじの三枚おろしデモンストレーションや、栄養教諭による魚のよさについての講話などをしました。

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



普段はなかなか時間がとれないけど、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 魚の骨って
こんなところにあるんだ！

あじナゲット

10月7日の唐津ん魚の日の給食に「あじナゲット」がです。
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★

ほのかにあじのうま味が伝わり、お魚が苦手な人でも食べやすい

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

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