

きゅうしょくだより「かじきカツ給食」特別号

しょうがっこう 10月12日(木)
 おなまがっこうきゅうしょくきょうどうちょうりじょう
 小名浜学校 給食 共同調理場



ふくしまる 福島丸

おなま 小名浜にある、福島県立小名浜海星高等学校には「福島丸」という
 おおがたれんしゅうせん 大型練習船があります。せんこうかいようか 専攻科海洋科1年生5名、2年生9名、専攻科
 きかんか 機関科2年生9名の生徒合わせて23名が、今年5月中旬から7月上旬
 までのおよそ2ヶ月間、「福島丸」で、遠洋航海実習(船の操縦や魚の
 とり方の実習)を行ってきたそうです。
 きょう 今日の給食は、小名浜海星高等学校の生徒のみなさんが、北太平洋
 の赤道近くでとってきた「かじき」を「かじきカツ」にしてお届けします。



くろかわかじき

「かじきカツ」に使う種類
 は「くろかわかじき」です。
 実習では、その他「めばち
 まぐろ」や「びんちょうまぐ
 ろ」など約772尾:22トン
 もとれたそうです!

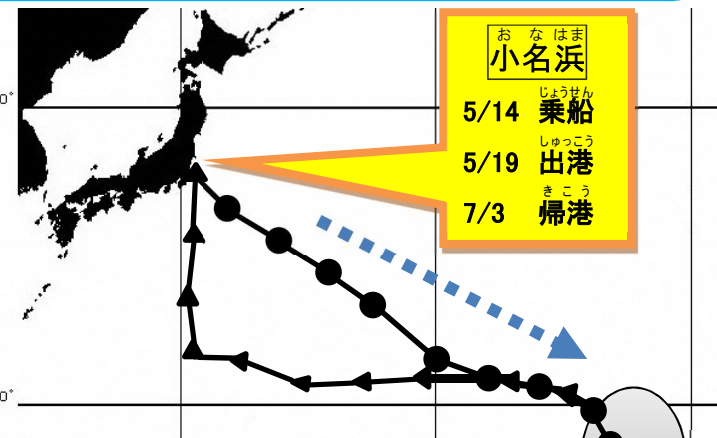
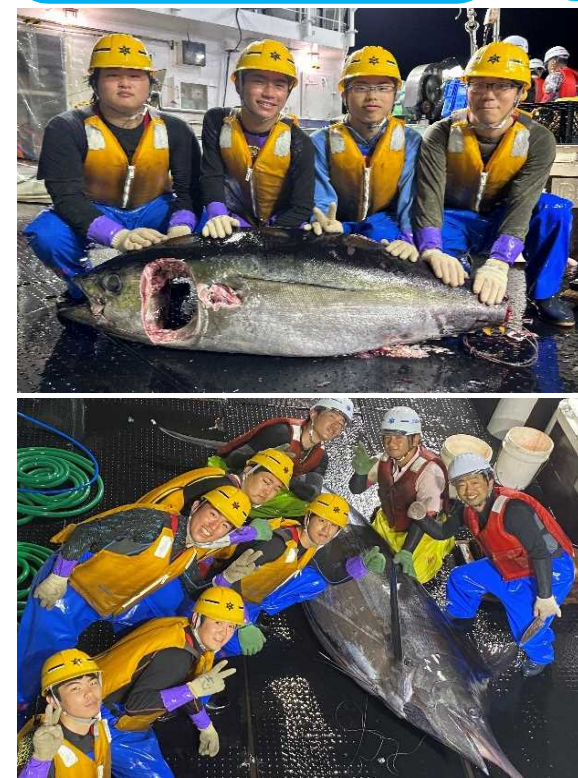
「かじきカツ」ができるまで

① 出港
 「小名浜港一号ふ頭」から
 出港します。

② かじきをとる
 釣り上げたかじきは、新鮮さを保つために、船の中にある大きな冷凍庫で冷凍されて、運ばれてきます。

③ かじきを加工する
 いわき市にある「海幸」という工場
 かじきは「カツ」に加工されます。「カツ」になる身の部分はマイナス30℃以下に冷凍保存され、給食に出す数日前に職人さんが包丁で一切れ一切れ切り分け、衣をつけてかじきカツを作っています。

④ かじきカツを調理する
 加工工場から運ばれてきた「かじきカツ」を給食センターで調理し、みなさんの学校へお届けします。



かじき1尾から
 約1000人分のかじきカツが作られます。



たいちょう 体長: 約1 m から 4 m
 たいじゅう 体重: 大きなものでは 500 kg をこえる

5月下旬~6月中旬まで、
 この辺りではえ縄漁をします。

みなさんが食べる
 までには、様々な人の
 手がかかっています。
 感謝の心でいただき
 ましょう。

