

令和5年10月6日

報道機関 各位

「かじきカツ給食」交流会の開催について
～小名浜海星高等学校と小名浜第一小学校給食交流会～

このことについて、次のとおり実施しますので、お知らせします。

- 1 目的
本市の食育事業のひとつである地元高校とのタイアップ事業として平成24年度から継続実施してきた「かじきカツ給食」を、今年度も市内全小中学校で実施するにあたり、食材の提供者である、県立小名浜海星高等学校を招待し、「給食を生きた教材」として食への理解を深めることを目的に開催するもの。
小名浜海星高等学校大型練習船「福島丸」で水揚げされた「かじき」を使用した給食を通し、高校生と小中学生との交流を図ることにより、水揚げの苦労や食材に対する思いを知り、小名浜海星高等学校の理解を深める。
また、食に関わる人々と積極的に交流を図り、給食が様々な人々の活動に支えられていることについて子どもたちの理解を深め、感謝の気持ちを伝える。
- 2 日時 令和5年10月12日(木) 11:20～12:45
- 3 会場 小名浜第一小学校 5年生教室
- 4 出席者 福島県立小名浜海星高等学校海洋科3年生5名
いわき市立小名浜第一小学校 5年生35名 及びPTA役員
小名浜学校給食共同調理場職員
- 5 スケジュール
小名浜学校給食共同調理場からの説明
小名浜海星高等学校からの説明および質疑応答
給食を通じた交流
・お礼の言葉（各学級代表生徒）

6 かじきカツ給食について

(1) 献立

- ・ごはん
- ・かじきカツ、ソース
- ・ひじきの油炒め
- ・八杯汁（はちはいじる）
- ・牛乳

※ かじきカツ給食は、主食・主菜・副菜・汁物がそろった日本型食事献立となっています。

※ 「かじきカツ」は、小名浜海星高校生が大型練習船「福島丸」で遠洋航海実習を行い、北太平洋で「はえ縄漁」を行い漁獲した「かじき」を、地元の加工工場でカツに加工し、各給食施設において揚げたものを提供します。

かじきは、淡白で魚特有の臭みも無く、鶏肉のような食感が、子ども達にも食べやすい食材です。

※ 「八杯汁（はちはいじる）」は、好間地区などで、昔から食べられている郷土料理です。

(2) 提供期間

10月12日（木）から10月31日（火）までの期間中に、次の日程で全ての小中学校を対象に提供する予定です。

「かじきカツ給食」の提供スケジュール

提供校	小学校提供日	中学校提供日
平南部給調受配校	10月13日（金）	10月17日（火）
平北部給調受配校	10月19日（木）	10月20日（金）
小名浜給調受配校	10月12日（木）	10月27日（金）
勿来給調受配校	10月26日（木）	10月31日（火）
常磐給調受配校	10月19日（木）	10月18日（水）
四倉給調受配校	10月12日（木）	10月17日（火）
三和給調受配校	10月24日（火）	10月24日（火）
川前地区中学校		10月17日（火）

（事務担当）

学校支援課食育給食係

電話 22-7545