

「かじきカツ給食」交流会を開催

～小名浜海星高等学校と中央台北小学校・小名浜西小学校給食交流会～

本市の食育事業の一つとして、小中学校の児童生徒が給食の食材提供者（生産者等）と交流する機会を設け、実際の給食を教材として「食」について理解を深め、給食が様々な人々の活動に支えられていることを学ぶことを目的として実施します。

- 【日時及び会場】 ○令和8年10月29日（木）11：15～12：50
中央台北小学校 3階会議室及び5年生教室
○令和8年11月17日（火）11：00～12：40
小名浜西小学校 体育館及び5年生教室
- 【内 容】 ○小名浜海星高等学校とタイアップし、「かじきカツ給食」の提供を行う。
○「かじきカツ給食」の提供日に合わせて、給食で提供する「かじき」を実際に水揚げした小名浜海星高等学校の生徒と小学生の交流会を開催し、高校生が水揚げの苦労話や、漁業に対する思いなどを伝える。
- 【スケジュール】 ○交流会 平南部及び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・実演及び質疑応答
○交流会食 小名浜海星高等学校の生徒と小学生と一緒に「かじきカツ給食」を食べて交流
- 【対 象】 ○令和8年10月29日（木） 中央台北小学校 5年生 40名
○令和8年11月17日（火） 小名浜西小学校 5年生 88名
- 【出席者】 小名浜海星高等学校生徒6名、引率教諭1名
開催小学校 PTA 役員
平南部・小名浜学校給食共同調理場担当職員
- 【主 催】 いわき市教育委員会事務局学校支援課



【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) 提供対象校

10月29日（木）から全小中学校を対象に提供する予定です。

本件に関する
お問い合わせ

学校支援課 食育給食係

担当:薄葉 電話:0246-22-7545