

「銚子のさかな」学校給食メニューの提供

銚子市学校給食センター

令和5年11月14日（小学校）

令和5年11月15日（中学校）



○取り組みの概要

地元の県立銚子商業高校海洋科の3年生が「銚子のさかな」を活かした給食メニューを考案し、市内各小中学校に学校給食として提供しました。

そのメニューは、銚子漁港に水揚げされる地元産のめひかり（標準和名：アオメエソ）を千葉県漁業協同組合連合会銚子水産加工センターが加工した商品を使用し、子供にも食べやすいバーベキューソースをかけたものです。

当日は、栄養教諭が小学校へ訪問し、銚子のさかな全般、および当日提供されためひかりについての説明やメニューを考案した高校生の思いなどをお話しました。

・メニュー名

「銚子の光！バーベキューソースのカリカリめひかり」

○当日の様子

普段の給食では魚が食べられない子も「おいしいから全部食べた」「バーベキューソースが最高」とおいしく味わうことが出来ている様子が見られました。メニューを考えてくれた高校生達の「小中学生においしく食べてもらいたい」という思いも果たすことが出来ました。

今回の取り組みをきっかけに、銚子のさかなについて、先生に質問したり、本で調べたりするなど、興味関心が高まっている様子も見られました。