

令和5年1月17日
農林水産部水産局水産課
043-223-3030

銚子市内の学校給食における銚子産マイワシの提供について

銚子市は、市内の高校・大学及び千葉県漁業協同組合連合会と連携して、地元の水産物を利用した給食メニューを考案し、このたび、銚子産のマイワシを使用した給食を提供することになりました。

地元で水揚げされた水産物を子供達がおいしく食べられる給食メニューとして提供することで、地元の水産物のおいしさや魅力を伝える食育活動を推進します。

1 実施日 令和5年1月24日（火）

2 実施場所 銚子市内の小学校 全11校（生徒数約1,800名）

3 メニュー 「銚子のめぐみ！いわしの唐揚げスパイスうまみだれ」

- ・銚子市、千葉県漁業協同組合連合会銚子水産加工センター、銚子市学校給食センターの連携により実施しました。
- ・マイワシの旨味をそのままに、子供たちが苦手な魚の生臭さを抑えるため、塩麴を使う下処理を千葉県漁業協同組合連合会銚子水産加工センターが提案しました。
- ・県立銚子商業高校の生徒と千葉科学大学の学生が、マイワシを唐揚げにして、子供に人気のカレー風味をベースに銚子特産の調味料「ひしお」と地元産長ネギを混ぜ合わせた甘酸っぱいソースを掛けた新メニューを考案し、銚子市学校給食センターが監修しました。



4 関係機関 銚子市（水産課、教育委員会、給食センター）、千葉県漁業協同組合連合会銚子水産加工センター、県立銚子商業高校、千葉科学大学、県銚子水産事務所

5 水産教室の開催について

新メニューの給食提供に併せて、生徒が鮎子の漁業について学ぶ「水産教室」を開催します。

(1) 日 時 令和5年1月24日(火) 11:05~11:50

※給食は水産教室が終了後、11:50から開始します。

(2) 会 場 銚子市立船木小学校 2階 図書室

〒288-0857 銚子市船木町140

(3) 講 師 千葉県漁業士会 ^{いとうしゅうご}伊東 秀 悟 指導漁業士

(4) 内 容 千葉県の漁業とまき網漁業について

(5) 参加者 銚子市立船木小学校 5・6年生22名

(6) 取材について

- ① 取材を希望の方は、別添取材申込書に必要事項を記入し、FAXにてお申し込みください。 【申込期限】令和5年1月20日(金) 正午
- ② 校舎内は、上履きが必要となります。当日ご準備のほどお願いいたします。
- ③ 多目的ホール(入口右手)にて報道受付を行います。
- ④ 車でお越しの場合は、学校所定の駐車場をご利用ください。
- ⑤ 取材者は、自社腕章を着用の上、係員の指示に従ってください。
- ⑥ 当日は、受付にお名刺をお持ちください。
- ⑦ 在校時はマスクの着用にご協力ください。

〈地図〉



別添

取材申込書

水産教室の開催

日時・場所

令和5年1月24日（火） 11:05～11:50（報道受付10:45～）

銚子市立船木小学校

住所：銚子市船木町140 電話：0479-33-0004

※誠に恐縮ではございますが、取材される場合には1月20日（金）正午までに
千葉県銚子水産事務所宛てにご返信をお願い申し上げます。

返信先FAX：0479-22-9168

千葉県銚子水産事務所 宛

御社名

当日取材の代表者名

(合計名)

御連絡先電話

メール

ムービー撮影 あり / なし

スチール撮影 あり / なし

【問合せ】

銚子水産事務所 改良普及課

電話：0479-22-8397