

えいよう 栄養ニュース 「かじきカツ給食」 特別号

しょうがっこう がつ にち げつ
小学校：11月21日（月）

たいらほく ぶがっこうきゅうしょくきょうどうちようりじょう
平北部学校給食共同調理場



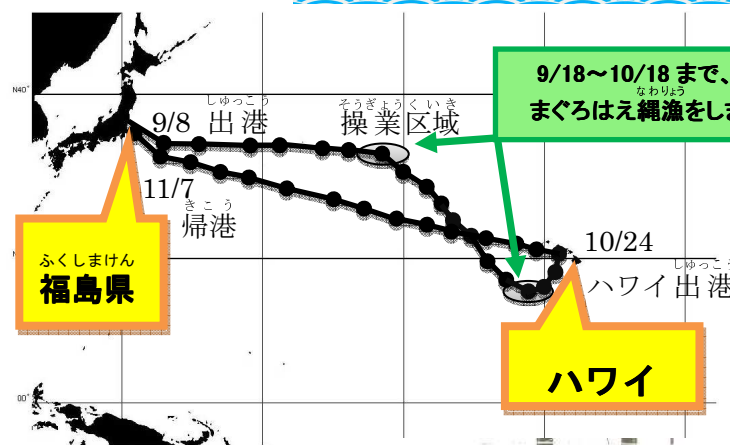
ふくしまる
福島丸

おな はま ふくしまけんりつ かいせいこうとうがっこう ふくしまる
小名浜にある、福島県立いわき海星高等学校には「福島丸」という練習船があります。
せいと ふくしまる の こ にちかん えんようこうかいじしゅう
生徒たちは「福島丸」に乗り込んで60日間の遠洋航海実習をするそうです。今年度も、9月8日から11月7日まで海洋工学科の生徒が船のエンジンと機械の勉強と漁業実習（魚のとり方の学習）をし、先日無事に帰ってきました。今日の給食には、いわき海星高等学校の生徒のみなさんが実習でとった「かじき」で作った「かじきカツ」が登場します。

「かじきカツ」に使うのは、「くろかわかじき」。今回の実習では、その他「めばちまぐろ」や「きはだまぐろ」など約550尾もとってきたそうです！

「かじきカツ」ができるまで

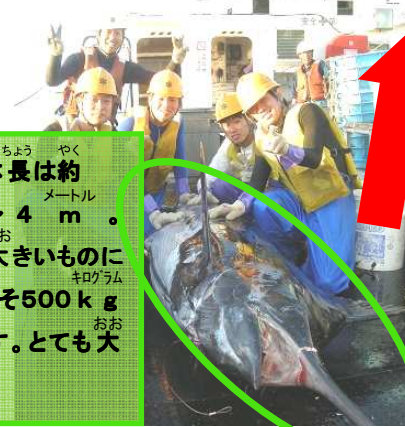
しゅっこう
① 出港
おな はまこういちごう とう
「小名浜港一号ふ頭」から出港です。
にちかん えんようこうかいじしゅう
60日間の遠洋航海実習でハワイに向かいます。



② かじきをとる

おき ようす
ハワイ沖での様子です。こんなに大きなかじきが釣れました。
つ あ しんせん たも
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ます。

たいちよう やく
かじきの体長は約1 m ~ 4 m。
たいじゅう おお
体重は大きいものに
なるとおよそ500 kg
を超えます。とても大きいです！



③ かじきを加工工場へ運ぶ

かいこう かこうこうじょう はこ
「海幸」という加工工場で、かじきは頭と身と骨に分けられます。かじきカツになる身の部分はマイナス30℃以下に冷凍保存されます。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。



くろかわかじき



かじき1尾から約1000人分のかじきカツが作られます。

④ かじきカツを調理する。

ちようり
かいこう はこ
「海幸」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。



かじきカツ



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。
かんしゃ ころ
感謝の心でいただきましょう。