

きゅうしょくだより「かじきカツ給食」特別号

しょうがっこう 10月18日(金)
 おな はまがっこうきゅうしょくきょうどうちやうりじょう
 小名浜学校 給食共同調理場



ふくしまる 福島丸



おな はま 小名浜にある、ふくしまけんりつ おな はまかいせいこうとうがっこう には「ふくしまる」という大型練習船があります。専攻科海洋科1年生5名、2年生5名、専攻科機関科2年生5名の生徒合わせて15名が、今年5月中旬から7月上旬までのおよそ2ヶ月間、「福島丸」で、えんようこうかいじっしゅう 遠洋航海実習(船の操縦や魚のとり方の実習)を行ってきたそうです。

きょう きゅうしょく 今日 給食は、おな はまかいせいこうとうがっこう 小名浜海星高等学校の生徒のみなさんが、きたたいへいよう (北緯13度、西経165度周辺)でとってきた「かじき」を「かじきカツ」にしてお届けします。



くろかわかじき

「かじきカツ」に使う種類は「くろかわかじき」です。実習では、その他「めばちまぐろ」や「きはだまぐろ」など456尾:約14.5トンもとれたそうです!

「かじきカツ」ができるまで

① 出港

「小名浜港一ノ頭」から出港します。遠洋航海実習では、ハワイ(ホノルル)に寄港します。

② かじきをとる

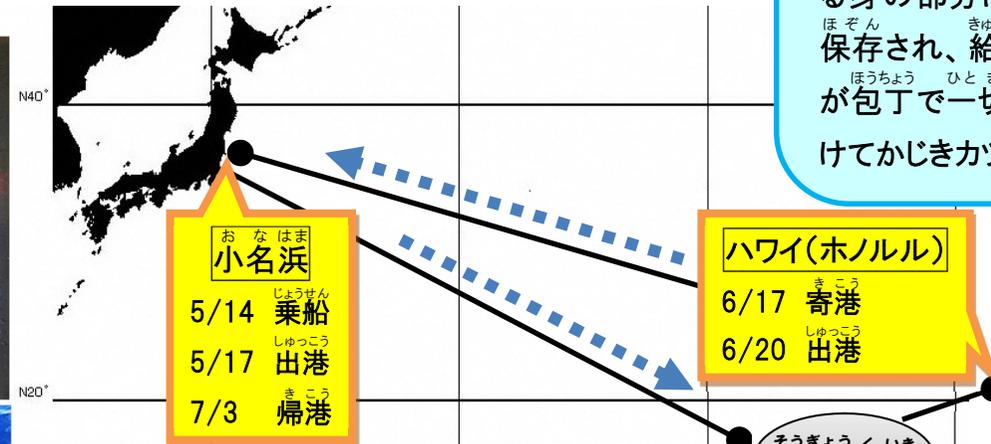
釣り上げたかじきは、新鮮さを保つために、船の中にある大きな冷凍庫で冷凍されて、運ばれます。

③ かじきを加工する

いわき市にある「海幸」という工場ではかじきは「カツ」に加工されます。「カツ」になる身の部分はマイナス30℃以下に冷凍保存され、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。

④ かじきカツを調理する

加工工場から運ばれてきた「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1尾から約1000人分のかじきカツが作られます。



たいちやう やく メートル メートル
 体長: 約1 m から 4 m
 たいじゆう おお
 体重: 大きなものでは 500 kg をこえる

5月下旬~6月中旬まで、この辺りではえ縄漁をします。

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。感謝の心でいただきます。

