

令和6年10月11日

報道機関 各位

「かじきカツ給食」交流会の開催について
～小名浜海星高等学校と泉小学校給食交流会～

このことについて、次のとおり実施しますので、お知らせします。

- 1 目的 本市の食育事業のひとつである地元高校とのタイアップ事業として平成24年度から継続実施してきた「かじきカツ給食」を、今年度も市内全小中学校で実施するにあたり、食材の提供者である、県立小名浜海星高等学校を招待し、「給食を生きた教材」として食への理解を深めることを目的に開催するもの。
 小名浜海星高等学校大型練習船「福島丸」で水揚げされた「かじき」を使用した給食を通し、高校生と小中学生との交流を図ることにより、水揚げの苦労や食材に対する思いを知り、小名浜海星高等学校の理解を深める。
 また、食に関わる人々と積極的に交流を図り、給食が様々な人々の活動に支えられていることについて子どもたちの理解を深め、感謝の気持ちを伝える。
- 2 日時 令和6年10月18日(金) 11:25～13:20
- 3 会場 泉小学校 体育館及び5年生教室
- 4 出席者 福島県立小名浜海星高等学校生徒5名、引率教諭2名
 いわき市立泉小学校5年生181名及びPTA役員
 いわき市教育委員会事務局教育部長
 小名浜学校給食共同調理場職員
- 5 スケジュール
 (1) 交流会 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および質疑応答
 (2) 給食交流会 お礼の言葉（各学級代表生徒）
 (3) 意見交換会

6 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) 提供期間

10月8日（火）から10月30日（水）までの期間中に、次の日程で全ての小中学校を対象に提供する予定です。

「かじきカツ給食」の提供スケジュール

提供校	小学校提供日	中学校提供日
平南部給調受配校	10月 21日（月）	10月 28日（月）
平北部給調受配校	10月 29日（火）	10月 21日（月）
小名浜給調受配校	10月 18日（金）	10月 25日（金）
勿来給調受配校	10月 24日（木）	10月 8日（火）
常磐給調受配校	10月 29日（火）	10月 30日（水）
四倉給調受配校	10月 24日（木）	10月 30日（水）
三和給調受配校	10月 25日（金）	10月 25日（金）

（事務担当）

学校支援課食育給食係

電話 0246-22-7545