

越前町学校給食カレンダー

海土里ちゃん献立の日



【3月の給食目標】一年間の反省をしましょう

3月13日

<p>【献立名】 ごはん 牛乳 すき焼き煮 ハタハタのから揚げ つば漬けあえ ミントマト</p>	<p>【献立について】</p> <p>冬場は、野菜類の地場産物は少ないのですが、魚介類ではおいしいものがたくさんあり、今日のハタハタもその一つです。ハタハタと言えば秋田県が有名ですが、同じ日本海側の福井県でもズワイガニ漁とともに多くとれる魚です。給食では、一年を通して、越前港に水揚げされた魚を、新鮮なうちに頭や内臓を処理してくださる方々がおられます。鮮度を保つために、とても寒い工場でたくさんの魚を加工しています。今日のフライは中の骨もとってあり、まるごと食べられるようにして下さっています。感謝していただきます。</p>
	<p style="text-align: center; color: green; font-size: 2em;">ハタハタ 骨ごと食べよう！</p>
<p>【使用予定地場産物】</p> <p>米 ハタハタ とうふ</p>	
<p>【クイズ】 今日は「はたはた」についての○×クイズです。 はたはたには、うろこがある。</p> <p>○か×か</p>	<p>【解説】 はたはたは、うろこがなく食べやすい魚の一つです。 はたはたは、卵を産む時と赤ちゃんの時をのぞいて海の底に棲んでいて、「スイミー」のような群れをなす魚です。</p> <p style="text-align: right;">【こたえ】 ×</p>

ハタハタと漁の様子



男鹿漁港のホームページより 砂に隠れるハタハタ

はたはたの様子を見てみましょう

ハタハタが海の底にひそんでいる様子がわかりますね。漁が終わってから、人の手で選別されます。