

令和5年7月13日

報道機関各位

吉川市政策室主幹

毎年恒例「なまずの日」に「なまずの日献立」を提供し、 児童とオンラインミーティングを行いました

毎年なまずの日にちなみ、学校給食では「なまずの日献立」を提供しています。昨年度より、和歌山県新宮市で養殖された国産なまずを使用し、今年は「なまずの香草パン粉焼き」（小学校）と「なまずのバジルソース」（中学校）を提供しました。

「パン粉焼きはとてもサクサクしていて、なまずとは思わなかった。」「バジルソースの香りがマッチしてとても美味しかった」と子どもたちに大変好評で、その他のメニューも小松菜ペーストのグリーンカレー、ミニトマト、ブルーベリーゼリーは吉川産を使用し、郷土色豊かな献立となりました。

同日には、代表児童、市長、教育長、和歌山県新宮市でなまずを養殖している事業者の方、そして新宮市三輪崎小学校で7年前からなまず料理を給食で提供している栄養教諭の方とオンライン交流会を行いました。養殖している事業者の方からは、なまずを育てる苦労や嬉しかったこと、三輪崎小学校の栄養教諭の方からは、なまずのフライが人気でソースを工夫している点など、子どもたちからの質問に丁寧に答えくださり楽しい交流会となりました。

この事業を通じ吉川の特産物を知り、郷土愛を深めるきっかけにしてほしいと考えています。

概要

- 日時 7月3日 オンライン交流会：午後0時50分～1時10分
- 交流会参加者
 - 吉川市学校給食センター 市長、教育長
 - 吉川小学校6年 鈴木 獅琉さん、川崎 誉志子さん
 - 和歌山県新宮市 新宮港埠頭株式会社 生地さん
 - 和歌山県新宮市 三輪崎小学校 栄養教諭 真砂先生
- 献立内容
なまずの香草パン粉焼き（小学校）、なまずのバジルソース（中学校）、吉川産小松菜のグリーンカレー、吉川産ミニトマト、吉川産ブルーベリーのゼリー



小学校献立



中学校献立

4. 当日の様子



吉川小学校での様子



給食センターでの様子



この件に関するお問合せ先

- お問合せ：学校給食センター ☎048・940・0790

記事提供：政策室 広聴広報担当 ☎048・982・5112