

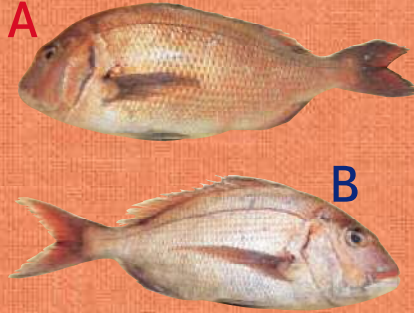
愛媛県は養殖マダイの  
生産量 24年連続  
日本一です！

あ、行列ならぬタイ列ができました！。



本当は5年生への授業でしたが、本物の真鯛の登場に廊下には子どもたちがどっと集合…。特別に会場を開放すると、あっという間にタイ列ができていました。本物の鯛って、なかなか見れないもんね～。

Q 問題です！  
どちらが養殖かわかりますか？



A 正解は、Aが養殖で、Bが天然です。養殖の特徴は、尾びれが丸いところと、色が濃くよく肥えているところ！天然の特徴は、尾びれがピンとしているところ、色が薄いところ！だそうです。



▲へえ～。こうやって切り身になるんだね！

▼すごい！大きいぞ！



◀おいしいタイを使った給食をいただきました！

川俣町の子どもたちに、魚が生まれて、人の口に入るまで、たくさんの愛情がかけられているということ伝えられたと思います。大人のみなさん、これからも美味しい魚を、子どもたちにたくさん食べさせてあげてくださいね！

愛南漁協 販売促進課長  
かじた ひでき  
梶田 秀樹さん

普段は真鯛の養殖をしています。学校給食で、多くの子どもたちに、私たちが育てた鯛を食べてもらうことは最高に嬉しいです！鯛は養殖するのに2～3年かかりますが、みなさんの笑顔のためにこれからも愛情込めて育てます！

宝水産有限会社 営業担当  
たかやま こういち  
高山 浩一さん

おいしいマダイ  
ごちそうをまでした！



▲富田小学校5年生のみなさん

愛媛県愛南漁協から、5度目のこんにちは！

愛情たっぷり

川俣町の子どもたちに  
マダイが届きました！

# 鯛タイのおはなし

魚しよく教育で川俣町の子どもにも元気を。



**み** みなさん、東日本大震災後、子どもたちの学校給食に、年に1度、愛媛県愛南町（あいなんちょう）の魚が提供されていることを知っていますか。

これは、愛媛県愛南漁協のみなさんの、「川俣町の子どもたちに普段あまり触れることのできない新鮮な魚を見て、触って、学んで、食べて元気になってほしい！」という思いのもと5年連続で行われている復興支援です。

真鯛を提供いただいた今年は、1月21日、富田小学校で「魚しよく（食、触、殖、飾 etc...）教育」が行われ、子どもたちは本物の鯛に触ったり、養殖の鯛がどのように育てられているかなどを学びました。子どもたちは、魚について詳しくなっただけでなく、遠くから応援してくれている方々の心のやさしさに触れ、大切な何かを感じる良い機会になったのではないのでしょうか。

魚には脳の働きに欠かせない栄養素 DHA が豊富です。「魚を食べると、頭が良くなる」は、本当ですよ。どんな食材も一緒ですが、自然の恵み、一生懸命育ててくれている人に感謝しながら、美味しく食べましょうね！

福島市・川俣町学校給食センター  
いま まりこ  
栄養教諭 井間 真理子 先生