

ふじっぴー給食のお知らせ



どの学校でやるの？

静岡県の子どもたちに静岡県でとれる食べもののよさを知ってもらうため、「ふじっぴー給食」が出ます。



県内の小中学校、特別支援学校

約500校、約21万食の予定だよ。

他の市町や学校では、どんな給食が出たのかな？
チェックしてみよう。

Instagram #ふじっぴー給食

※実施後掲載予定。
しばらくおまちください。

静岡県にはおいしい食べものがいっぱい。
静岡県民でよかった～♡

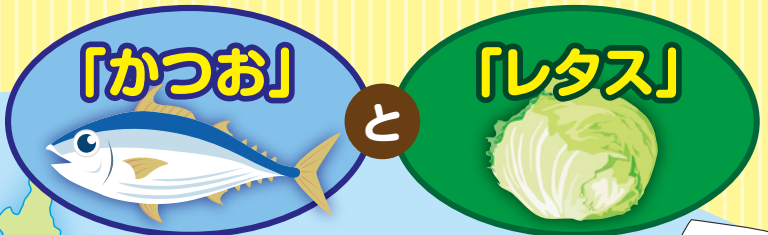
静岡県内の学校の約63%で実施される予定だよ

どんな給食なの？

静岡県でとれた食べものをたくさん使った献立だよ。

ふじっぴー給食の料理(例)

今年のテーマは静岡県の



くわしくはうら面をみてね。



YANNIOM katsuo

かつおとじゃがいものごまみそあえ

かつおそぼろ

レタスの磯香あえ

かつおの角煮



レタスのかきたま汁

レタスとコーンの中華スープ

レシピなどはこちら/



ふじっぴー給食 検索



それぞれの学校で地域の食べものを使った給食が出るよ!!
「ふじっぴー給食」に入っていた地域の食べものを、書いてみよう。

この印刷物の作成にあたっては、はごろも教育研究奨励会の助成を受けています。

静岡県教育委員会

しずおかけん 静岡県のかつお

かつおの
みず りょう
水あげ量

ぜんこく
の
全国1位

れいわ ねんど しずおかけん みず りょうは
令和2年度 静岡県のかつおの水あげ量は
やく
約90,000トンです。

しゅてん ぎょうじょうほう ねんさんすいさんぶつりゅうつうちょうさ
出典：漁業情報サービスセンター2020年産地水産物流通調査



かつおクイズ

Q1 しずおかけんない れいどう みず いちばん
静岡県内で冷凍かつおの水あげが一番

多い港はどこでしょうか？

-
- ① 沼津港 ② 焼津港
③ 御前崎港 ④ 浜名港

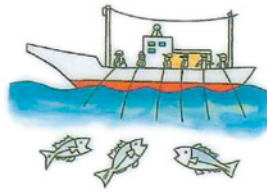
Q2 かつおは生まれてから1年でどのくらい
の大きさになるでしょうか？

(生まれたばかりのかつおは5mmくらい)

- ① 15cm ② 25cm ③ 45cm

かつおのおもな漁法

いっほんづ
一本釣り



えさのイワシなどをまいて、
かつおを集め、さおで1匹
ずつ釣る漁法

きよほう

まき網



大きな網で魚のむれを囲い
こみ、網の底をしぼって、一度
にたくさんとる漁法

かつお節



かつおを煮て、くり返しふして乾燥し、かびつけを
した加工品です。削り節(かつお節を削ったもの)で、
だしを取り、汁物や煮物に使います。細かい削り節
は、お浸しなどにかけて使います。

ていぎょう やいづかつおぶしせいせんかこうじょうどうくみあい
提供：焼津鯨節水産加工協同組合

かつお節が
できるまで



なまり・なまり節



かつおを煮て骨をとった加工品です。煮た後に1回
いぶしたり、蒸したりする場合があります。煮物、酢
のもの、フライ、サラダなどにして食べます。

「かつお」のへんしん

かつおの缶詰

かつおを蒸した後、魚肉を缶
に詰め、水を加えると水煮
缶、油を加えると油漬缶と
なります。かつおも英語では
「ツナ」となるため「ツナ缶」
として売られています。



しおかつお

西伊豆の田子に伝わ
る加工品です。塩漬け
したかつおを干して
作ります。切り身を焼
いてお茶漬けなどに
して食べます。

ていぎょう にしいま けんきゅうかい
提供：西伊豆しおかつお研究会



かつおは生まれてからの1年でと
ても早く成長します。2歳魚では
約60cmほどになります。

A2 ③ 45cm

冷凍かつおが水あげされるのは
焼津港 だけです。他の漁港では、
生鮮かつおが水あげされます。

A1 ② 焼津港

クイズの答え