



魚を食べよう Vol.7

～日本一魚をおいしく
食べるまち鳥羽～



健康福祉課健康係 ☎(25)1146

鳥羽市食育推進計画では、子どもの頃から魚を食べる事に慣れ親しむことで、地産地消の推進や豊かな食生活の形成、健康増進につながるよう、～日本一魚をおいしく食べるまち鳥羽～をキャッチフレーズとし、魚食の推進に向けた取り組みをしています。今回のコラムでは、健康福祉課における昨年度の取り組みを紹介します。

おさかなチャレンジ

小学5、6年生の親子を対象に、冬休み期間を利用して、家庭で魚料理にチャレンジする企画を行いました。チャレンジの実施に合わせ、魚料理のレシピを対象児童と鳥羽マルシェ店頭で配布しました。



保育所給食における鳥羽産魚の使用

令和3年度は鳥羽産の魚を5回(さわら:10月・1月・3月、黒鯛:6月、わらさ:3月)使用しました。鳥羽産の魚を使用する日には保育士による魚の話やぬり絵など、より子どもたちが魚について興味をもてるよう工夫をしました。令和4年度には概ね2か月に1回程度の頻度で定期的に鳥羽産の魚の使用を予定しています。



鳥羽産の魚を使用した給食の紹介

さわらのカレー風味揚げ

材料(大人2人分)

さわら: 80g × 2切れ
A { カレールウ(顆粒): 小さじ1強
しょうゆ: 小さじ1/2弱
みりん: 小さじ1/2弱
片栗粉: 大さじ2
揚げ油: 適宜

作り方

- ①さわらは水気をふきとる。
- ②Aを混ぜ合わせ、さわらにまぶして下味をつける。
- ③片栗粉をまぶす。
- ④油を180℃程度に温め、さわらを揚げる。

ポイント

さわらは食べやすいようにひと口大に切ってもいいですね。カレー風味で魚が苦手なお子さんにもおすすめです。



第一回では、各校のさまざまな取り組みについて交流でき、ほかの小学校の様子を知ることができました。そして3月4日の第二回には、より対話を意識できるように、加茂小と鳥羽小の二校で交流を行いました。そこでは、質問・感想交流の時間を多くとることができ、これまでの自分たちだけの学習では気付かなかった疑問や視点を得ることができ、学びを深めるきっかけになりました。

同じ鳥羽に住む「同級生」として、鳥羽を支えていく仲間として、子どもたちにはさらに出会いの場を設け、つながりを強くさせていただきます。



【参加した子どもたちの感想の一部】

- 自分の学校とは違う取り組みがあって、自分の学校でも取り入れてやってみたいと思った。
- 海のごみ問題や海女のことを知れてよかった。
- もともとみんなのことを知りたいと思った。
- クイズや劇など、いろいろな発表方法があっておもしろかったし、自分たちもやってみたいと思った。
- わかっただけじゃないと思って、伝えることができました。

「同級生」とつながるよろこび

鳥羽市小学5年生交流会「学びミーティング」の取り組み

教育委員会学校教育課 ☎(25)1265

子どもたちが多くの人と関わる機会、学んだことを発信する機会をもちたい、そう思っただけで始まったのが「学びミーティング」です。令和3年12月17日の第一回には、加茂小学校を拠点とし、鳥羽市内の全ての5年生(現6年生)117人をオンラインでつなぎ、各学校での取り組み(国語や総合的な学習の時間、学活などで学んだこと)を発表し合いました。