



給食会だより

第141号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

給食物資が届くまで

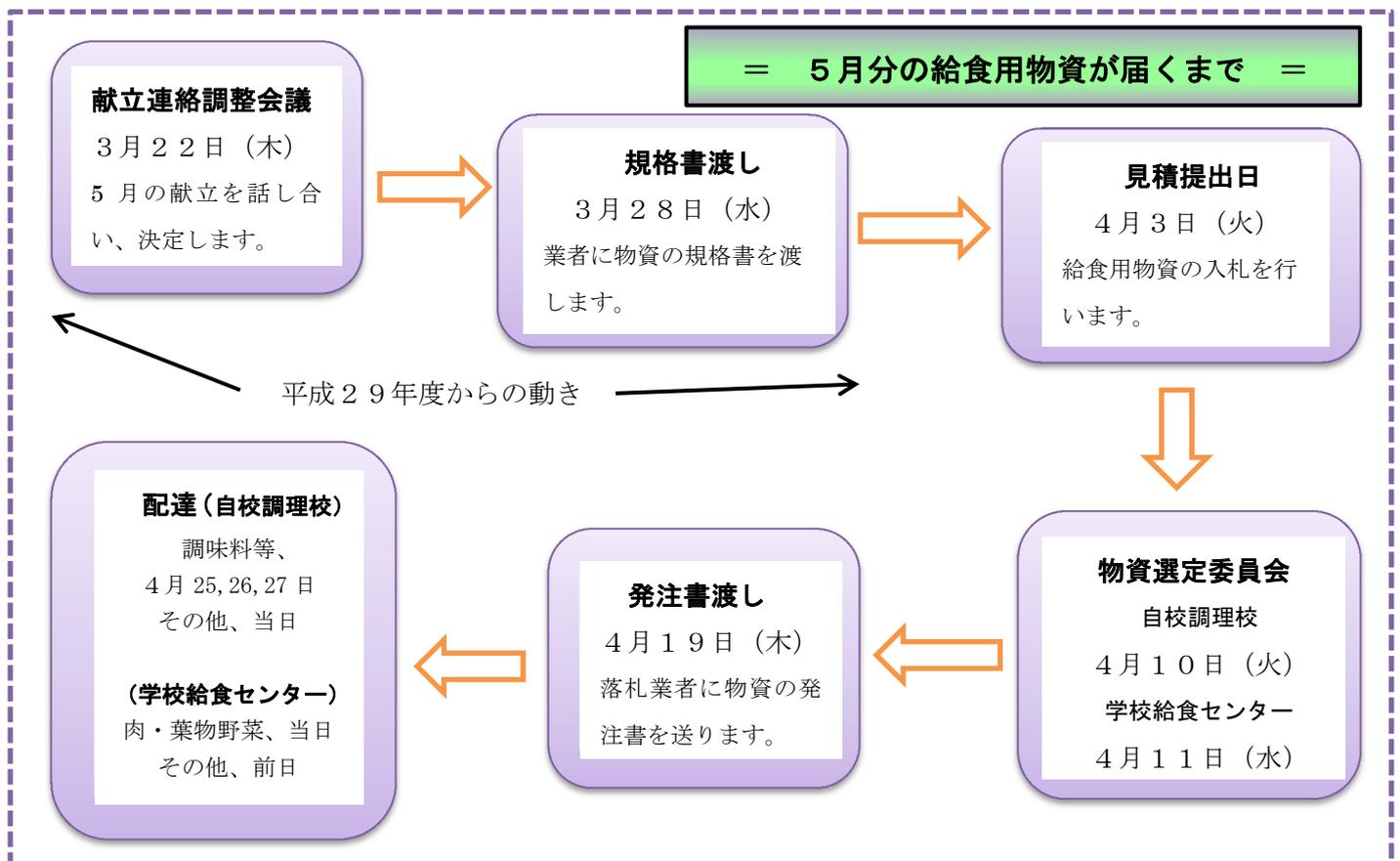
下の表のように給食実施月の2ヶ月前に献立連絡調整会議が、1ヶ月前に物資選定委員会がそれぞれ開催されます。3月に開催した献立連絡調整会議(H30.3.22)において内容が決まってから **物資が学校や学校給食センターに届くまでの給食会の動きを、5月分を例に、日程に沿って紹介します。**

例えば見積提出日(4.3)の入札では、うずら卵（水煮）、生クリーム、調理用牛乳、でん粉、片栗粉、米白絞油、砂糖、米粉などが決まりました。また、物資選定委員会(4.10・4.11)では豚肉やとり肉、いか、塩ざけ、大豆、マッシュルーム、生わかめ、焼きのりなどの自校調理校用の物資と学校給食センター用物資を合わせて50品目以上が選ばれました。

自校調理校には、調味料等を配達日指定（4.25~27）に配送し、他の肉や野菜など生鮮食材等を、当日朝に届くように手配しています。また、学校給食センターには、肉や葉物野菜は当日朝に届け、他の物は前日に届けるように手配しています。



＝業者見積提出・入札風景＝

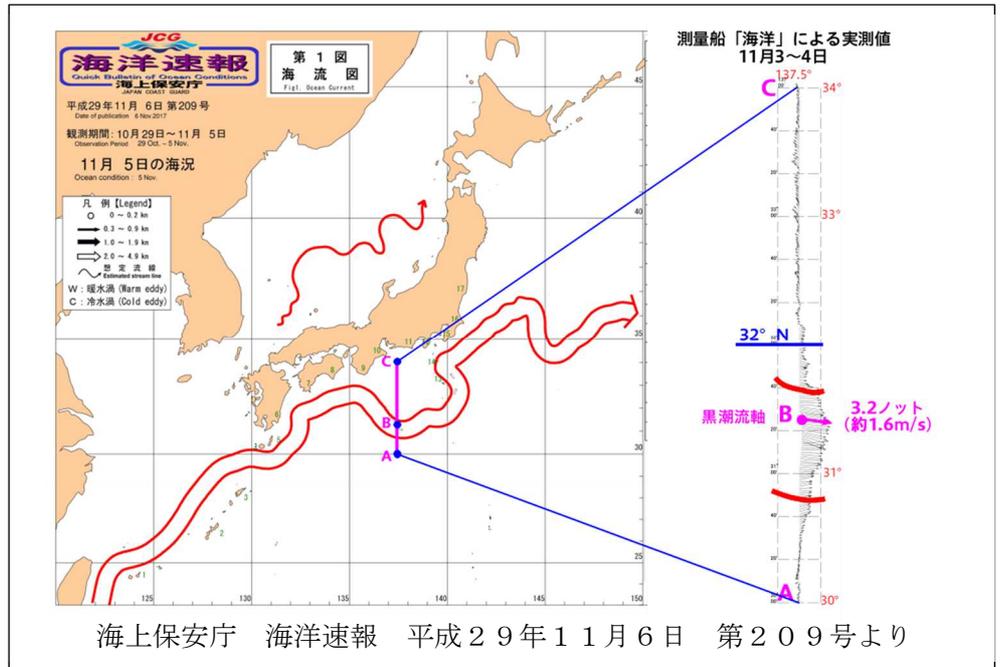


2017年度のシラス不漁は、今年度も続くの？

2017年8月以降、シラスの不漁が続いているとさまざまな報道機関で紹介されていました。「数年に一度レベルの不漁」「シラスが食卓から消える？」といった見出しが新聞を賑わせました。また、気象庁と海上保安庁は9月29日に、暮らしを直撃する黒潮大蛇行が12年ぶりに発生したと発表しました。8月下旬から黒潮が紀伊半島から東海沖で大きく離岸し、東海沖で北緯32度より南まで大きく離岸して流れる状態が続いているので、平成17年(2005年)8月以来12年ぶりに大蛇行になったという内容です。

また、海上保安庁は11月8日に測量船の観測などから黒潮の大蛇行がさらに拡大していると発表しました。

「黒潮が大蛇行すると、蛇行している内側に反時計回りの冷たい水の渦ができる」そうです。この渦に、遊泳力の少ないシラスなどは流されてしまい、不漁になっている可能性があるということです。また10月に相次いだ台風の影響で、海が荒れる日が続きました。海が荒れると海藻の切れ端などが網にかかってしまうため、しらす漁に出られませ



んでした。このことも、不漁の要因の一つではないかとのことでした。

シラスとは、カタクチイワシ・マイワシ・イカナゴ・ウナギ・アユ・ニシンなど、体に色素がなく白い稚魚の総称ですが、これを塩ゆでにして干したものは、ちりめんじゃこ、白子干し(白子乾し)などと呼ばれています。

神奈川県漁業調査指導船「江の島丸」が3月に三宅島周辺で行ったサバ資源調査で、多くのマイワシ産卵群が混獲されました。また、2018年3月11日に解禁となったしらす漁ではマシラスが多く漁獲されたことから、

神奈川県水産技術センターから「マイワシ資源復活の兆し！」と発表されました。

3月11日解禁となった「湘南しらす」で有名な相模湾のしらす漁で神奈川県水産技術センターが標本船(横須賀市、鎌倉市、平塚市)の漁獲データを調べたところ、3月のマシラス(マイワシの子供)の漁獲量が3隻合計で5トンと、2001年以降で最大となりました。

マイワシは数十年周期で資源量が大きく増減することが知られていま

すので、長らくの低迷期を脱し、以前のようにマイワシが多獲できるようになるかもしれません。

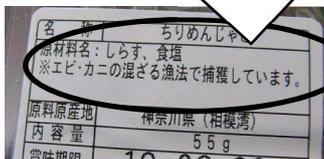
給食会としては、子どもたちにたくさんの魚を食べてもらえるよういろいろな魚類が安定的に供給されることを願っています。

～ 海上保安庁・水産庁・神奈川県水産技術センターの発表等を資料として ～

4月は広島県産



相模湾の湘南しらすは有名なブランドの一つ



シラスはエビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。

