



給食会だより

第143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

6月5日（火） 自校調理校用の新製品展示会を開催

6月5日（火）13：30より教育文化会館において「学校給食新製品展示会」を開催しました。

平成31年度の学校給食に向けて、14の業者から、計58種類の製品が展示されました。多くの栄養教諭・学校栄養職員、川崎市PTA連絡協議会代表の保護者の方々、健康給食推進室長・担当課長をはじめとする健康給食推進室の方々に参加してくださいました。なお、給食センター用新製品展示会は、7月20日（金）を予定しています。



①業者の方の力も借りて、長机等を移動し、会場設営を行います。



③各業者は、自社で提案する新商品をアピールするように、展示を工夫して並べています。

②業者間の公平を期するために、各ブースは抽選で決めます。



平成30年度の過年度未収金に関わる小学校訪問を開始しました。以下の予定で、実施しています。

④栄養教諭、学校栄養職員の皆さんをはじめとする多くの来場者は、業者から製品の説明を受けたり、味見をしたりして、新製品の検討をします。



6月		7月		9月		10月					
	AM	PM		AM	PM		AM	PM			
1			1			1			1		
2			2			2			2		
3			3	菅生		3			3		
4			4	大島		4	東生田		4		
5			5			5			5		
6			6	宮前		6			6		
7			7			7			7		
8			8			8			8		
9			9			9			9		
10			10	目吉	橘	10			10		
11			11	中野島		11			11		
12			12		さくら	12			12		
13			13			13			13		
14	南加瀬		14			14			14		
15	南生田	白幡台	15			15			15		
16			16			16			16		
17			17	登戸		17			17		
18			18			18			18		
19	四谷	渡田	19			19			19		
20	宿河原		20			20			20		
21		梶ヶ谷	21			21			21		
22	向丘		22			22			22		
23			23			23			23		
24			24			24			24		
25			25			25			25		藤崎
26			26			26			26		
27	生田		27			27			27		
28	三田		28			28			28		
29	幸町	有馬	29			29			29		
30			30			30			30		
			31						31		

一年中見られるさばでも、いろいろな種類がある

一般に流通している国産のさばには、「本さば」と呼ばれる「真さば」と「ごまさば」がある。どちらも一年中獲れる魚だが、脂がのる秋から冬にかけてが、生でも煮ても焼いても揚げても美味といわれている。



○「真さば」には、一般に市場に出回るものとは違う、ブランド化されているものがある。

◆金華さば／宮城県金華沖で漁獲されたさば。漁獲場所だけでなく、漁法等にもブランドの決まりがある。秋に獲れる非常に脂ののったさばである。

◆関さば／大分県佐賀関町漁協に水揚げされる真さば。豊後水道は波が高く海底の起伏が複雑で漁網を使った漁に適さないため、伝統的に「一本釣り」が行われてきた。また、重さを量ることなく水面の魚を見て大きさや重さを判断する「面買い」（つらがい）で売買され、出荷に際しては「活け締め」が施されるために内臓の寄生虫が筋肉に移ることが少ないとされる。このような取り扱いにより、魚にストレスがかからず、魚体に傷が付きにくく、鮮度が落ちにくいという特徴も有している。適度な脂肪をもち、鮮度が落ちにくいという特徴から、関さばは刺身として生食されることも多い。

◆松輪さば／東京湾を回遊している真さば。魚体は腹部が張り出して丸々としている。身はしっかりと乗った脂のため桜色に見え、普通のマサバとは一目瞭然に違う。三浦沖で一本釣りされ、極力人の手が触れぬよう出荷直前まで生かして運ぶことで生食できるほどの鮮度が保たれる。7月以降、脂が乗っておいしい時期とされているが、漁獲量が少なく珍重されている。回遊から離れて深めの海水に生息しているさばの中には、身体が金色に光り輝いているものがあり、市場関係者は「黄金のサバ」と呼ぶ。

○「ごまさば」は、身体にごま状の斑点があるのが特徴。

秋になると脂ののりが良くなるが、真さばに比べると少し落ちる。真さばの出荷が減る夏場が旬となる。生で食する以外に、そばの汁を作る時に使われる「さば節」として日本人の食生活になじみのあるさばである。

◆屋久さば／首折れ鯖（くびおれさば）と呼ばれるのは、鹿児島県屋久島で水揚げされるごまさばの現地名。屋久島では東シナ海側から日本海側の方で獲れるものをこう呼ぶ。血液を抜くためと鮮度を保つために、漁獲後すぐに首を折ることからその名が付く。

◆清水さば／高知県土佐清水市は、太平洋に面しすぐ沖を黒潮が流れるため漁場に恵まれている。一年を通じて「立て縄」によるさば漁が行われる。この高知県清水市に水揚げされた脂の乗りのいい高鮮度の「ごまさば」を「土佐の清水さば」と認定し、ほかのさばと差別化し、ブランド化している。



○「たいせいようさば」は、ノルウェーさばとも呼ばれ、スーパーマーケットなどで多く見かける。ノルウェー、カナダなどが原産で、加工品、干物、弁当、惣菜などはほとんどがこのさば。背中にくっきりとした「くの字」があり黒い斑点があるのが特徴。日本で流通するさばの約50%がノルウェー産のさばである。ちなみに、財務省貿易統計（農水産物輸出入概況）によれば、2017年の日本が輸入したサバの総額は約136億円（約63,500トン）だった。

