

平成 24 年 10 月 22 日

広報資料

京都府立海洋高等学校
校長 塩見 正典

地元でとれた旬の魚を給食食材に

宮津小・栗田小のみなさんへ
今が旬 美味しい「カマス」をどうぞ

製造 日時：10月25日（木）8:50～12:40
生徒：食品経済コース2年生18名
総合実習の授業

提供 日時：10月26日（金）8:15
提供先：栗田小学校 宮津小学校

海洋高校食品経済コース2年生が、総合実習の授業で小学校の給食食材の製造に取り組みます。

食材となるのは、その朝、栗田に水揚げされた「カマス」約 700 匹。

一匹一匹、丁寧にさばいて塩漬けしたものを一日干して干物にします。今が旬の美味しい「カマス」を食べて、小学生が地元でとれた魚を好きになってくれることが目標です。

海洋高校は、H24「学力向上フロンティア校」(府教委)の指定校です。
「Be Unique (ユニーク)！ 海洋ならではの挑戦」をテーマとして、
社会とのつながりを大切に、活用と自己有用感をとあして「質の高い学力」を磨くキャリア教育・シティスンシップ教育を推進しています。



問い合わせ先

京都府立海洋高等学校

副校長 松下 茂男

電話 0772-25-0331