



あなたは どんな挑戦をしたいですか？

To challenge

Kyoto Prefectural Marine High School

海洋高校 新聞広報

No.21

令和3年(2021年)9月14日(火) 毎日新聞「京都 丹波丹後」面

府立海洋高(宮津市)海洋資源科食品経済コースの3年生12人が13日、地元で捕れた魚を切り身に加工し、小・中学校などの給食で使う食材として提供した。市内の給食センターでフライに調理さ

どもたちが食べる1人分の量に切り分け、同コースの2年生14人も参加して50~70台の3種類に分けた。

参加した田中海成さん(17)は「人が食べるので、衛生面に最も気

きょうの給食は地元の魚

宮津・海洋高生 さばいて小中校に提供

れ、14日の給食メニューになる。当日は、海洋高と一部の学校をオンラインで結び、食などをテーマに生徒らと小・中学生の交流も予定している。

食品経済コースでは年3回、生徒らが給食用食材の加工実習に取り組んでいる。加工技術を学ぶとともに、食の安全に関する高い意識を養うことなどを目標としている。

13日は、朝に水揚げされたばかりのヤナギ(サワラの若魚)計180キを校内の食品製造実習室に持ち込み、幼稚園、小・中学校計8施設の子どもたちと教職員ら計1175人分の切り身を作った。生徒たちは、1匹ずつ丁寧に頭や内臓を除き、腹に残った骨も取ってから、身を三枚に下ろした。さらに、子

を使い、身をさばく作業では一点に注意を集中した。高校生が提供した魚がおいしかったので、もっと食べたいと思ってもらえればうれしい」と話した。【松野和生】



学校給食の食材になるヤナギをさばく生徒たち
|| 府立海洋高で

食品経済コースが宮津市内幼稚園、小・中学校の給食用食材(1,175人分)を加工し給食センターへ提供した記事が、9月14日(火)発行の毎日新聞「京都 丹波丹後」面に掲載されました。