

うみ いろ きゅう しょく 海彩給食

うみ にっぽん きゅうしょく 海と日本プロジェクトコラボ給食!

うみ な けん さいたまけん なか そじょう とねがわ なが きょうだし
海無し県埼玉県の中でも、サケが遡上する利根川が流れる行田市

た 「食べる」ことで、さかなをはじめとするうみや未来の海について考えましょう。

2023年10月27日(金)・30日(日)実施

うみ つな かわ
海に繋がる川やサケを
デザインしたオリジナル
パッケージ!
「海彩のり」

ひじきのカルシウムは、
ぎゅうにゅうの12倍!
骨を丈夫にするよ!
「ひじきの煮物」

もち麦入りごはん

ぎゅうにゅう
牛乳

ぎょうだし
行田市にも
遡上しているよ!
「鮭の塩焼き」

わかめには骨の形成に
影響するマグネシウムが
たっぷり含まれているよ!
「あさりと
わかめの味噌汁」

こんだて かんが えいようし ひがしかわ 献立を考えた栄養士の東川さんから、みんなにメッセージ

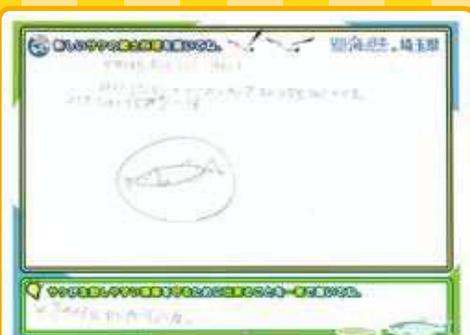
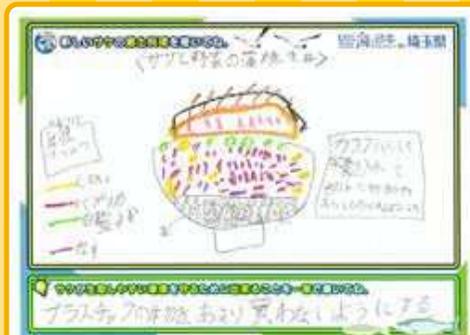
みなさんは、海の食材は好きですか? 海の食材には、魚や海藻、貝類などがありますが、普段の給食でも残りが多い食材だと感じています。海の食材には、成長期のみなさんにとって、必要な栄養がたくさん入っています。埼玉県は、海なし県ですが、みなさんにもっと海の食材を身近に感じてもらえるように、今日の給食は、海の食材をたくさん使った献立になっています。これをきっかけに、いろいろな海の食材を食べて欲しいと思います。

こんだて かんが えいようし さかもと 献立を考えた栄養士の酒本さんから、みんなにメッセージ

海彩給食は、海の食材である魚や海藻をたっぷり使った献立です。海彩のりは、この給食のために、特別にデザインをしたパッケージになっています。主菜のさけは、世界水産物連盟から、無償で提供されたものです。さけのうまみを味わえるように、シンプルに塩焼きにしました。魚や海藻が生きている海の環境は、私たちが住んでいる地域の環境とつながっています。「海彩給食」が、海の環境へ自分ができることを考えるきっかけになってほしいと思います。



べられていないということから参加した子どもたちに新しいサケの郷土料理を
 した。この中で選ばれた料理が今回の給食メニューに採用されました。
 ントを通してサケが生息しやすい環境を守るために必要なことも考えてもらい





ぎょうだし

なが

とねがわ

行田市を流れる利根川は



もど

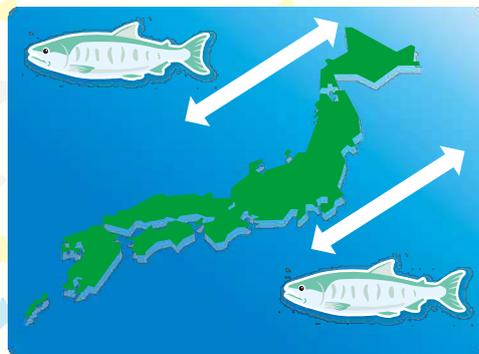
いちばんみなみ

かわ

サケが戻ってくる一番南の川!?

～サケの一生～

サケは川で生まれます。
 少し成長して海に行きます。
 3年ぐらい経つと、生まれた川に戻って産卵します。

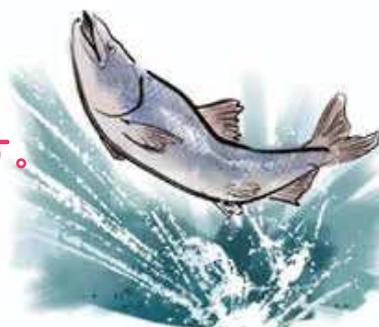


※サケが生まれた川に戻ることを

遡上 (流れをさかのぼっていくこと) と言います。

～行田市とサケの関係～

太平洋側のサケは、埼玉県行田市を流れる利根川で生まれ太平洋に行き育ち、利根川に遡上します。利根川は、太平洋側のサケが遡上する南限(一番南)の河川だと言われています!



～サケが直面している問題～

- ① 寒いところでしか生きられないサケは、地球温暖化による海水温の上昇により、日本の海水温では生きていけなくなっています。
- ② サケの小型化が進んでいます。地球温暖化が原因でサケが小さくなっています。
- ③ 川が堰やダムなどで堰き止められています。魚たちが行き来できるようにした専用の道「魚道」を作っています。

埼玉の川にもサケが遡上し続けるためには、何ができるか考えていこう!



海と日本プロジェクトとは

日本財団の旗振りのもと、オールジャパンで推進するプロジェクト。

私たちの生活を支えてくれる海の現状を伝え、海を未来へつないでいくためのアクションの輪を日本全国に広げていきます。

日本に8つある海なし県の中で、最も人口が多い埼玉県。県土に占める水辺空間の割合は、全国トップクラス!

また川幅が日本一の荒川などがある、豊かな水の資源に恵まれた「川の国」です。

その川は海と繋がっていて、川を大事にする事は海を大事にする事に繋がります。