

しょっかんくん ニュース 第1刊

わくわく給食に使う食材について、生産者さんや、加工工場の人に、ぼくが取材に行ったよ。
食材の特徴、生産・加工でのこだわりについて教えてもらったよ♪



みんなで学ぼう♪♪



静岡県は全国的にも温かい気候で、晴れの日も多いため、うなぎの養殖に適しています。昔から浜名湖での養殖が有名でしたが、最近では焼津でも盛んに養殖が行われています。

今回のわくわく給食のために用意したうなぎは、

なんと約 **14,000 匹!!**

「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつを忘れずに、みんなで食べましょう。

7月の
お品書き **うなぎ蒲焼**

うなぎのヒ・ミ・ツ ～「土用の丑の日」にうなぎを食べる理由は？～

「土用の丑の日」は季節の変わり目にあたるため、体調を崩しやすいといわれています。そのため、疲労回復に効果のある“ビタミンB₁”や、身体の抵抗力を高めるための“ビタミンA”が豊富に含まれているうなぎを食べるようになったといわれています。

株式会社 恵比寿 ～うなぎへのこだわり～

- ◆養殖のこだわり
良質なうなぎの養殖をめざして、与える餌や養殖場の環境等にこだわっています。
- ◆加工のこだわり
食品添加物を使用せず、再仕込み醤油と本みりんをベースにした「秘伝のタレ」を使用しています。ふっくらと焼きあがっているので、ごはんとの相性抜群です。



写真：加工工場に勤務する方々

うなぎの蒲焼きが届くまで

①



さばいて、醤油ダレに漬け込んだうなぎをバーナーでふっくらと焼き上げます。醤油ダレをつけて焼き上げることで、醤油の香ばしいにおいがたち、食欲をそそります。

②



焼きあがったうなぎは粗熱をとり、使用する大きさにカットしていきます。

③



カットしたうなぎの重さをはかり、真空パックで包装していきます。

④



真空包装した商品を、温熱庫に入れ、高温殺菌します。

⑤



殺菌終了後、人の目で袋に破れがないか、異物混入がないかを確認して、学校給食の調理場に届けます。