



食育だより

令和6年9月27日
小田原市立山王小学校

日ごろから学校給食にご理解・ご協力いただき、ありがとうございます。食育だよりでは、市内各校の取り組みや子どもたちの声などをお伝えします。小田原市では、地場産物を使用した献立をたくさん給食に取り入れています。今回は、7月に市内全校の給食で提供したカマスについてご紹介します。

おだわらそだち「カマス」を食べよう

カマスはどんな魚？

小田原でとれるカマスは2種類あります。
一つは肉付きがよく高値で取引される「アカカマス」、
もう一つは給食に使った「ヤマトカマス」です。
ヤマトカマスは、水分が多く、小田原では「ミズカマス」とも呼ばれ、小田原名物の骨をすっぽり抜いたスティック状のかます棒にも使われています。



お皿からはみでる
大きさにびっくり！

味やおすすめの食べ方は・・・？

上品な甘さと香りがあり、淡泊な味です。旬の時期は夏～秋で、脂が程良くのっています。新鮮なものを刺身として食べてもおいしいですが、フライにしてもおいしく食べられます。今回は給食で実際に出しているおすすめソースを紹介します。スーパーや魚屋さんでも小田原のカマスを見つけることができるので、ぜひおうちでも給食の味をお子さんと楽しんでみてください。

特技は速く泳ぐこと！
チーターと同じぐらいの
スピードで泳げるよ！

するどい歯に要注意！
小魚だって
丸のみしちゃう！

久野小学校

