



南条つ子

南条つ子は 進んで学ぶ子
思いやりのある子
かっぱいやりぬく子

目標 ともに学び 豊かな心で未来を切り拓く子の育成

南条小学校だより

R3.9.9 No.30



学校給食応援事業給食

9月3日(金)の給食に、真鯛のフライができました。ふだんの学校給食では出ないようなメニューです。この真鯛は、『県産農林水産物を食べよう！学校給食応援事業』により、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けた農林水産物等の支援および地場水産物を知らせる機会とすることを目的として、県漁業協同組合・県学校給食会の協力で無償でいただいたものです。身が厚く食べ応えがあり、みんなとてもおいしそうに食べていました。



県産農林水産物を食べよう！学校給食応援事業
(国産農林水産物等販路拡大多様化緊急対策事業)
※新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けた農林水産物等の支援 及び、地場水産物を知る機会とすることを目的で、福井県漁業協同組合・福井県学校給食会の協力で無償提供されます。



ようしよくまだい 養殖真鯛
地形が複雑に入り組んだりアス式海岸で波も穏やかな若狭湾。その環境を活かして、福井県では古くより養殖業が盛んに行われています。海の近くに川があり、山間部からの栄養が川に流れ込み、そのまま海へ。海水100%ではない場所だからこそ、他県の養殖とは違う味わいと定評があります。「真鯛」は、「若狭ふぐ」に次ぐ福井県の養殖魚の代表で、敦賀市と高浜町で養殖されています。



つるがまだい 敦賀真鯛
敦賀の海で養殖された真鯛のことを「敦賀真鯛」といいます。出荷は1年を通して可能です。敦賀真鯛は、養殖期間中の飼育状況を適切に管理・記録されており、県内の養殖マダイの約8割を占めます。



参考 2021.5 県水産課作成資料 福井県HP「福井県の養殖」

つるがまだい 敦賀真鯛がおいしい理由は…
敦賀は日本海に面しており、冬は海が荒れることが多く、大雪になることも多い地域です。そんな過酷な環境下で養殖されているため歯ごたえがあり、天然魚に劣らない美味しさが特徴です。また、生け簀に収容する尾数を通常よりも少なくすることにより、魚同士のスレ、鱗のはがれを防止してストレスなく成長させます。さらに、エビ・カニ殻由来の栄養価の高い飼料を与えることで、身の質、脂の乗りがよく仕上がることで料理人や消費者から高い評価を受けています。

紹介の資料↑



事前のお知らせ→



不審者情報

昨日(9月8日)、16時頃、ハニーの東側、農道で、下校途中の児童に、50~60歳くらいの男が、「お菓子を買ってあげようか」としつこく声をかけ、断って通り過ぎようとする児童の手をつかみ、車に乗せようとした事件がありました。(警察には連絡済みです。) 男の車は、軽のワゴンタイプで、色はシルバーだったそうです。幸い、児童は、手を振りほどいて逃げたので、無事でした。学校では、できるだけ複数で帰らせるようにしていますが、一人で帰ることになってしまったようです。

本日(9月9日)、この件につきまして、全校児童に話をし、気を付ける点を指導しました。ご家庭でも、もしご協力いただけるのであれば、児童の下校時間に合わせて、「迎えに来ていただく」、「散歩をする」などしていただき、児童の見守りに力をお貸しいただければと思います。
※緊急メールを配信しましたので、受信の確認作業をお願いします。
※お子様が防犯ブザーを持っているか、音が鳴るかのチェックをお願いします。

夏休み作品展

夏休みに取り組んだ作品が、中ホールに展示されています。どの作品も力作ばかりで、ご覧いただけないのが残念です。

