

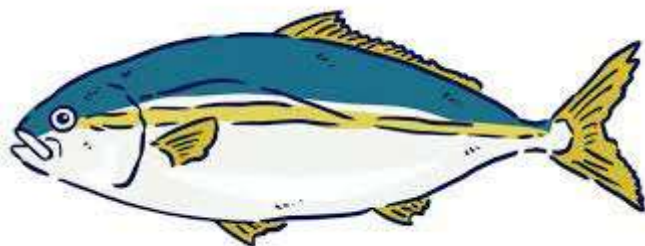
かんぱちの無償提供のお知らせ

昨年度、新型コロナウイルスの影響により、農林水産省の「国産農林水産物等販売促進緊急対策事業」が設けられ、鹿児島県漁業協同組合連合会より、鹿児島県漁業協同組合連合会による鹿児島県産養殖ぶり・かんぱちの無償提供が実施されました。

とてもおいしい良質なぶりとかんぱちでした。

今年度は、「国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業」の一環で、鹿児島県垂水市漁業協同組合による鹿児島県産養殖カンパチの無償提供が、7月実施されることになりました。

そこで、本校でも、このかんぱちを無償提供していただき、7月13日（火）に献立に使用させていただきました。



かんぱちについて（かんぱちは、成長するたびに名前が変わります。）

【しょっこ（35cmまで） → しおご（60cmまで） → あかはな（80cmまで）
→ **かんぱち**（80cm以上）】

かんぱちは丸顔で頭の部分を上から見ると、眉間にあたる部分に漢字の「八」のような模様が黒く描かれているのが特徴と言えます。名前の由来も、そこからきているとも言われています。

体の厚みは、ぶりと比べると平たいイメージです。

代表的な見分け方としては、全体的に黄色がかっていて口の端部分は顔と同様丸みを帯びた形となっているのが特徴です。

体が黄色がかって、全体的に丸みがある形です。ぶりに比べると、体の厚みが平たい感じがします。

献立

ごはん・牛乳・かんぱちの照り焼き・小松菜のおひたし・筑前煮

