



# ふじっぴー給食

きゅうしょく



## \*「ふじっぴー給食」とは？\*

ふじっぴー給食とは、静岡県で採れた食材をたくさん取り入れた給食のことです。2月23日の「富士山の日」に合わせ、静岡県内の小中学校、約500校が「ふじっぴー給食」を食べます。今年のテーマ食品は「静岡県産のかつお」と「静岡県産のレタス」です。ほかに、静岡県産のじゃがいもやにんじん、大根、葉ねぎなどを使用しています。

### \*かつお\*

今日の給食で使用しているかつおは、静岡県の焼津港で水揚げされたものです。なんと、焼津港のかつおの水揚げ量は**全国1位**！大きな竿を使って一匹ずつずつ釣る「一本釣り」や大きな網で群れごとつかまえる「巻き網」などの漁法でつかまえます。水揚げされたかつおは、カツオ節や缶づめ、なまり節などに加工されます。



### \*レタス\*

今日の給食で使用しているレタスは、三島市で作られたレタスです。静岡県は、太陽の出ている時間が長く、冬でも温かい気候であるため、レタスの栽培に最適な場所です。そのため、あまり知られてはいませんが、静岡県はレタスの収穫量が**全国6位**なのです！



静岡県のかつおについて学べる動画があります。見てみましょう！

