

和歌山市立小倉小学校 熊野なまずを給食に

12月11日に和歌山市立小倉小学校にて、給食に食用なまずが出されました。小倉小学校の栄養士・森操氏によると、和歌山県の食材を使った給食メニューを考えていたところ、和歌山県産の食用なまずを購入できると知り、普段食べることのない珍しい魚のため、子供たちが興味を持ってくれると思い、チャレンジしたとのこと。

なまずの切身は少し薄く感じるが、身がしっかりしていて食べ応えがあった。川魚特有のにおいはすこし感じるが気になることはない。食べるイメージのないナマズだが、おいしく食べられたとのこと。

子供たちからは「献立表に載っているのを見かけてから、楽しみにしていた。なまずは知っているけど食べられるの?」と思った。食べてみたら、美味しい。また食べたい。」と教えてくれました。

なまずを提供している(メーカー)担当者も同席し、給食時間に即席の食育授業が行われるなど、子供たちはなまずに興味津々でした。同担当者からは、「なまずの養殖は当社が初めて行った。多方面からの御協力もあり、ようやく昨年提供できる体制を整えることができた。これからの食を担う子供たちに喜んで食べてもらえてうれしい。これからも食用なまずの普及に努めていきたい」とのことです。



12月11日のメニュー



給食を食べ終えたクラスで即席授業



なまずの蒲焼をほおぼる子供たち。



(R3年1月14日掲載)

※令和6年度以降は、製造元の都合により販売を終了しております。御了承ください。