

とっとり

ふるさと探検



令和5年2月17日号

今月の「とっとりふるさと探検」は、鳥取港で水揚げされる「たら」を紹介し

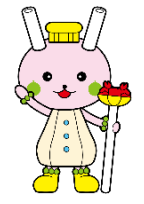
たら



鳥取港で水揚げされる「たら」は、山陰沖の深海に生息している『まだら』です。学校給食用に加工される『まだら』の大きさは、体長約60センチ、重さ約7~8キロです。



「たら」は、あっさりとした味わいと、やわらかい身が特徴の魚だよ。学校給食には、フライやスープなどのメニューで登場するよ！



TORI きゅうちゃん



なっしちゃん

★栄養士ひとくちメモ★
「たら」には、筋肉や血をつくるものになる「たんぱく質」や「ビタミンB12」が多く含まれています。

学校給食に使われる「たら」を加工する様子を見てみよう！



① スポンジでうろこをこすり落とし、頭と内臓を取る。



② 3枚におろし、小さな骨がある部分を切り落とす。



③ 切り身や角切りにし、身が割れないようにすばやく凍らせる。



水産物加工業者のみなさん

「たら」は鍋料理や煮つけ、ムニエル、フライなどにして食べるのがおすすめです。一人でも多くの子どもたちに、大人になってからも「給食がおいしかった」と思ってもらえるよう、安全・安心でおいしい食品づくりを心がけています。