

「ひたちなか市誕生30周年記念献立」

旧勝田市、那珂湊市が合併して誕生したひたちなか市は、令和6年11月1日に30周年を迎えます。

市誕生30周年記念事業の一環として、10月の学校給食では、ひたちなか市産の食材を取り入れた【記念献立】を提供します。地域の食材をたくさん食べて、ひたちなか市の30周年を祝うとともに、今後の市の更なる発展にむけて盛り上げていきましょう！

お祝い献立

- ・みなと ぜいたく湊の贅沢たこめし（ひたちなか市産 米、たこ^{※加工}）
- ・牛乳（茨城県産 牛乳）
- ・じょうばんおき常磐沖のメヒカリフライ（ひたちなか市産 メヒカリ）
- ・さつまいものスタミナサラダ（ひたちなか市産 小松菜、さつまいも）
- ・お祝いゼリー（国営ひたち海浜公園のネモフィラをイメージしたソーダ味のゼリー）

【お祝いゼリー】

国営ひたち海浜公園の青いネモフィラの花をイメージした、さわやかなソーダ味のゼリーです。

【牛乳】

茨城県産の牛乳です。毎日 200ml を提供しています。成長期の児童・生徒の栄養に欠かせないカルシウムやたんぱく質を効率よくとることができます。

【小松菜】

地元農家の方が生産した新鮮な小松菜を使用しています。サラダは、給食のメニューでも人気のあるガーリックドレッシングで味付けをしています。

【米】

ひたちなか市産の「コシヒカリ」を使用しています。

【さつまいも】

ひたちなか市はさつまいもの一大産地！さらに、ほしいもは全国一位の生産量を誇ります。今回の給食では、地元農家の方が生産した、なめらかな舌触りと、上品な甘さを特徴に持つ、「シルクスイート」という品種のさつまいもを使用して、彩り鮮やかなサラダに仕上げました。

【たこ】

ひたちなか市は、たこの加工量全国有数のまちです！市内にある那珂湊水産加工団地には、多くのたこの加工会社があり立ち並び、ここから全国各地に様々なたこの製品が届けられています。ひたちなか市で加工されているたこは、国内産を含め、その多くはアフリカ北西部に位置する「モーリタニア」や「モロッコ」など海外の国々から多く集まってきました。那珂湊で加工されるものは一般的な「茹でる」工程ではなく、うま味を逃さないように「蒸し」の工程を主として製造しているのが特徴です。今回の給食では、那珂湊の水産加工会社で加工されたモーリタニア産の蒸しだこを贅沢に使用し「たこめし」に仕上げました。また、今回使用されるたこは「美乃浜おやじの会」様からの寄付金で一部賄われます。

【メヒカリ】

水深約 200m～600mの海域に生息する深海魚で、大きな目が青緑色に輝いていることから「メヒカリ」と呼ばれるようになりました。茨城沖のメヒカリは、皮が薄く骨まで柔らか。脂のりがよく、ふわっとした白身が特徴で、唐揚げや天ぷら、フライにすると絶品です。寒流と暖流が交わる豊かな漁場である茨城・福島沖は、昔から「常磐沖（じょうばんおき）」と呼ばれ、そこで獲れた魚は「常磐もの」として、全国で高い評価を得ています。今回の給食では、那珂湊漁港で水揚げされた新鮮なメヒカリを、那珂湊漁業協同組合・女性部の方が美味しい「メヒカリフライ」に仕上げてくださいました。