

学校給食センターから こんにちは！

3月は

県魚の日

まぐろ

～鮪～

令和 5年 3月 9日 (木)



県魚とは、県内で生産される代表的な「旬の魚」です。

【今日の献立】

- ・ 緑茶入り食パン
- ・ 牛乳
- ・ ハンバーグのバーベキューソースがけ
- ・ キャベツとツナのソテー
- ・ チリコンカン

静岡県の特産品 (静岡県の旬の魚14選)

静岡県おさかな普及協議会では、県内で生産される代表的な水産物を、月ごとに12種と通年もの2種の合計14種を「旬の魚」として選定しています。

まぐろ 鮪のチョットしたお話

まぐろ 鮪の種類には、クロマグロ、ミナミマグロ、キハダ、ビンナガ、メバチなどがあります。県内のマグロの漁獲量は29,658トン（令和5年現在）で全国1位です。また、マグロ類缶詰の生産量は、21,034トン（令和3年現在）で全国1位となっています。缶詰には主にビンナガが使われています。

