

11月食育指導資料

献立実施日 13日(月)

クロダイ



どこにいる？

一年中、瀬戸内海の沿岸部に生息しています。また、昔の大阪湾の名称「茅渟の海」でよく獲れる魚で、関西から西では「チヌ」と呼ばれることもあります。

何を食べる？

小型のエビ・カニ類、貝類、さらには海藻などさまざまなものを食べます。

しかし！

海の中では、チヌが増えたこと・温暖化で冬も活動できることからか、最近では群れをなして養殖のりを食べてしまうことが問題になっています。

海の変化

2022年までの約100年間で、日本周辺の海面温度の平均が1.24度上がっています。そのことにより、すむ魚の種類や数に変化がおこっています。サケ、サンマ、スルメイカが減り、ブリやイワシが増え、瀬戸内海でも様々な変化がおこりチヌの数が増えています。とれる魚の変化に対応し、食べる側も地元でとれる魚に目を向けていってはいかががでしょうか。



チヌをおいしく

チヌだんご

チヌは4月～5月の産卵前の時期に、まとめて漁獲されます。この時期は、産卵前で身に脂肪が少なく、すり身に適しているのですり身に加工しました。

きゅうしよく 給食では

チヌの つみれ汁

香川県が開発したチヌだんごをおいしく食べる献立を考えました。チヌから出るおいしい出汁を、みそ汁で味わってくださいね。

給食時の指導（11月）

給食実施日 13日（月）

- 献立名
黒米ごはん 牛乳 鶏肉のレモンソース
大根と水菜のあえもの チヌのつみれ汁
- 献立のねらい
瀬戸内海産のチヌについて知る。
- 指導内容

（低学年）瀬戸内海産チヌについて興味をもつ。

「チヌ」の資料です。学級でそのまま読むことができるようにしています。担任の先生の他、日直の児童生徒に読んでもらうなど、ご活用ください。



イメージキャラクター「田太くん」

今日の給食のみそ汁に入っている団子は、チヌという魚で作ったものです。チヌというのは、クロダイの地元での呼び名です。一年中、瀬戸内海を泳いでいる魚で、小さいエビやカニ、貝類や海藻などさまざまなものを食べます。8月ごろから脂がのりはじめて、秋から冬くらいが一番おいしい時期です。体の長さは、30cmくらいに成長し、身もふっくらとしています。
今日の給食は、チヌを団子に加工したものを、みそ汁に入れてあります。地元でとれた魚をよく味わって食べましょう。

（評価）瀬戸内海産チヌについて知り、興味をもてたか。

（中学年）瀬戸内海産のチヌについて知る。

今日の給食のみそ汁に入っている団子は、チヌという魚で作ったものです。チヌというのは、クロダイの地元での呼び名です。一年中瀬戸内海を泳いでいる魚で、小さいエビやカニ、貝類や海藻などさまざまなものを食べます。タイの仲間ですが、魚の王様といわれる皮が赤いマダイが好まれ、チヌをとらなくなったため、瀬戸内海ではチヌが増えたそうです。また温暖化の影響もあり、本来じっとしていた冬も活動するようになり、養殖しているノリを食べつくすようになりました。
そこで、香川県ではチヌがたくさんとれる春の時期に、とったチヌを団子に加工する商品開発をすすめました。おいしく食べられるだけでなく、のり養殖をチヌから守ることもつながっています。地元、瀬戸内海で獲れたチヌをおいしくいただきましょう。

（評価）瀬戸内海産のチヌについて知ることができたか。

（高学年・中学生）瀬戸内海の現状について知り、チヌに関心を持つ。

今、日本の海が変わってきているのは知っているでしょうか？ 2022年までの約100年間で、日本周辺の海面温度の平均が1.24度上がっています。そのことにより、すむ魚の種類や数に変化がおこっています。サケ、サンマ、スルメイカが減り、ブリやイワシが増えています。そして、瀬戸内海でも様々な変化がおこりチヌの数が増えています。また、本来じっとしていた冬でも、活動するようになり、群れをなして養殖のりを食べてしまうことが問題になっています。
そこで、香川県ではチヌがたくさんとれる春の時期に、とったチヌを団子に加工する商品開発をすすめました。そして、チヌ団子をおいしく食べられる献立を考え、給食に取り入れています。
とれる魚の変化に対応し、食べる側も地元でとれる魚に目を向けていってはいかがでしょうか。地元、瀬戸内海で獲れたチヌをおいしくいただきましょう。

（評価）瀬戸内海の現状について知り、チヌに関心を持つことができたか。