

子供たちの未来のため、横浜市場と小学校が食育に取り組みま 日本最大規模の小学校給食で未利用魚を活用



～未利用魚のおいしさは食べてみれば分かります～



このたび、横浜市中心卸売市場魚食普及推進協議会（以下「協議会」という（※1））、横浜市教育委員会及びよこはま学校食育財団が連携し、魚食普及、SDGs、フードロス解消の観点から全横浜市立小学校等 339 校を対象に、「未利用魚」（※2）を活用した給食（基準献立（※3））を実施し、子どもたちに魚食の大切さや、漁業の現状を学んでもらう機会を提供します。併せて、動画を活用した魚食や漁業に関する学習を実施します。

※注釈は裏面記載

■ 未利用魚を活用した給食（基準献立）の実施

- 実施校数：横浜市内全市立小学校等 339 校
- 給食数：約 200,000 食
- 未利用魚使用のメニュー：さばの甘酢あんかけ
 （神奈川県内産の未利用魚を活用）
- 当日献立：さばの甘酢あんかけ・麦ごはん・ゆで野菜
 ・茎わかめスープ・牛乳
- 実施日（4ブロックに分けて4回実施）
- 第1回 1月18日（水） 第2回 1月25日（水）
- 第3回 1月26日（木） 第4回 1月31日（火）



【給食のイメージ】

■ 未利用魚について考える市場出前授業を開催

【メディアの取材をお受けします】

未利用魚や漁業の理解を深めるため、次の2校で給食実施前に市場出前授業を行います。
 （実施団体：横浜市中心卸売市場魚食普及推進協議会 出前授業部会）

| 実施校 | 実施概要 |
|-----------------|---|
| 上寺尾小学校 （鶴見区） | 日時：令和5年1月18日（水） 11：30～12：15 場所：体育館 児童：5年生 113人 |
| 東小学校 （西区） | 日時：令和5年1月25日（水） 11：15～12：00 場所：体育館 児童：5年生 53人 |



【市場出前授業の様子】

※取材をご希望される方は、実施日の前々日までに経済局経営支援課あてにご連絡ください。

【裏面あり】

■ 動画を活用した食に関する学習について

子供たちに未利用魚をとおして水産業の今を分かってもらうため、市場や漁港の人が出演した動画を作りました。アフレコも市場の職員です。未利用魚の給食実施に合わせた事前の視聴や、今後の総合的な学習の時間、社会科等の授業での活用により、魚食の大切さを学んでもらいます。

【動画の概要】

- タイトル：「おしえて未利用魚 ～もったいないを考えよう～」
- 時間：約8分
- 内容：
 - ・魚の流通の仕組み
 - ・未利用魚について
 - ・漁業の現状について
 - ・市場での取組について
 - ・未利用魚の給食について
 - ・市場関係者や学校の栄養士のインタビューなど

※動画は、横浜魚市場卸協同組合（※4）のホームページで公開しています。

【URL】 <https://www.hamaoroshi.or.jp/>



【動画の抜粋】

【参考】

これまでも協議会では、市場が立地する神奈川区や近隣の西区・中区の市立小学校と連携して、各学校で独自に献立を作成し実施する給食（独自献立）に「未利用魚」を活用してきました。

また、給食に合わせて、市場事業者が学校に出向き授業を行い魚食普及の取組を行ってきました。

【独自献立・基準献立実施概要】

（数字は延べ数）

| 年度 | 給食 | 校数 | 食数 | 使用魚種 | 出前授業実施校 |
|-------------------|----|------|-----------|-----------|-----------|
| 平成30年度 | 独自 | 12校 | 7,155食 | サバ・イワシ | 2校 |
| 令和元年度 | 独自 | 36校 | 24,822食 | サバ・イワシ | 7校 |
| 令和2年度 | 独自 | 10校 | 6,065食 | サバ | 1校（リモート） |
| 令和3年度 | 独自 | 12校 | 6,524食 | サバ | コロナ禍のため自粛 |
| | 基準 | 340校 | 約200,000食 | サバ | |
| 令和4年度 ※基準給食は予定 | 独自 | 11校 | 8,166食 | ブリ | 1校 |
| | 基準 | 339校 | 約200,000食 | サバ | 2校 |
| 合計 | 独自 | 81校 | 52,732食 | サバ・イワシ・ブリ | 11校 |
| | 基準 | 679校 | 約400,000食 | サバ | 2校 |

- (1) **協議会**：市場水産物部の卸売業者2社、仲卸業者等の団体に構成しており、魚食の普及および消費促進を目的として活動している団体です。市場一般開放や魚を用いた料理教室、小学校への出前授業などの活動を行っています。
- (2) **未利用魚**：水産物の流通過程において魚体のサイズが不揃いであったり、漁獲量が少なくロットがまとまらなかったりなどの理由から非食用に回されたり、低い価格でしか評価されない魚のことです。
- (3) **基準献立**：横浜市立小学校等を対象とした全市統一の給食（献立）です。
- (4) **横浜魚市場卸協同組合**：水産物を取り扱う仲卸業者として構成員の相互補助、経済的地位の向上を図ることを目的に設立された協同組合です。

本件は、横浜経済記者クラブへも同時発表しています。

お問合せ先

【未利用魚、動画に関すること】

経済局中央卸売市場本場経営支援課長 山田 卓 Tel 045-459-3331

【給食、食についての学習に関すること】

教育委員会事務局健康教育・食育課担当課長 木村 直弘 Tel 045-671-3687