

9月20日

きゅうしょく

給食室からのひ

お知らせ

さかな きゅうしょく

お魚給食の日です



# くまもとの よう しょく ぎょ 養殖魚



- 熊本県海水養殖漁業協同組合
- 熊本県水産振興課



# 養殖(ようしょく)って何？

さかな あか  
魚の赤ちゃんをイケスに入れて  
こだわりのエサで大きく育てる  
ことを養殖ようしょくといいます  
おいしく育てた魚さかなを「養殖魚ようしょくぎょ」  
といいます



ようしょくぎょ

おいしい **養殖魚** は

どうやってできるの？



ちぎよ さかな あか どうにゆう  
① 稚魚 (魚の赤ちゃん) の導入



おお  
② 大きくなあれ



さかな こな こむぎこ つく えいようまんてん  
魚の粉や小麦粉で作られた栄養満点なエサ



③ 大きくなったらお引越<sup>ひっこし</sup>し



④ さかな けんこう を しっかきり かんり  
魚の健康をしっかりと管理



- うみ いじょう  
• 海に異常はないかな？
- びょうき さかな  
• 病気になった魚は  
いないかな？





しょうひち  
⑥ そして消費地に



さかな みせ とど  
魚 がお店に届くまで

か こう  
(加工)



さかなおお

ちい

# ① お魚 大きいかな小さいかな？



さかな

# ② 魚をきれいに！



③ おい 美味しさをにがさない！



おお

# ④ ほしい大きさにわけるよ



⑤ あんしん あんぜん せんどばつぐん  
安心・安全・鮮度抜群！



みせ しゅっぱつ

# ⑥ いざ！お店に出発！！





あまくさ そだ ようしょくぎよ  
天草で育った養殖魚、

たいせつ た  
ぜひ大切に食べてね！

