

9月20日

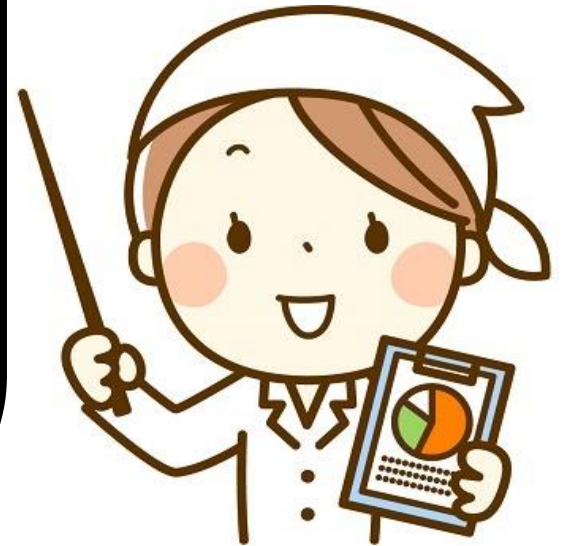
きゅうしょく

給食室からのひ

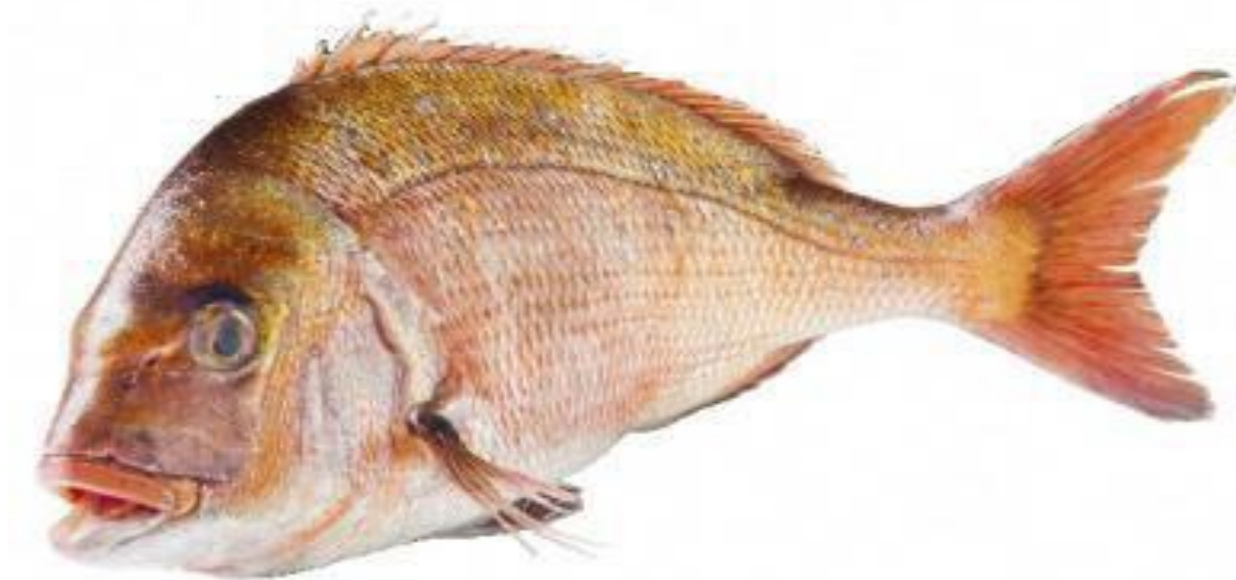
お知らせ

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



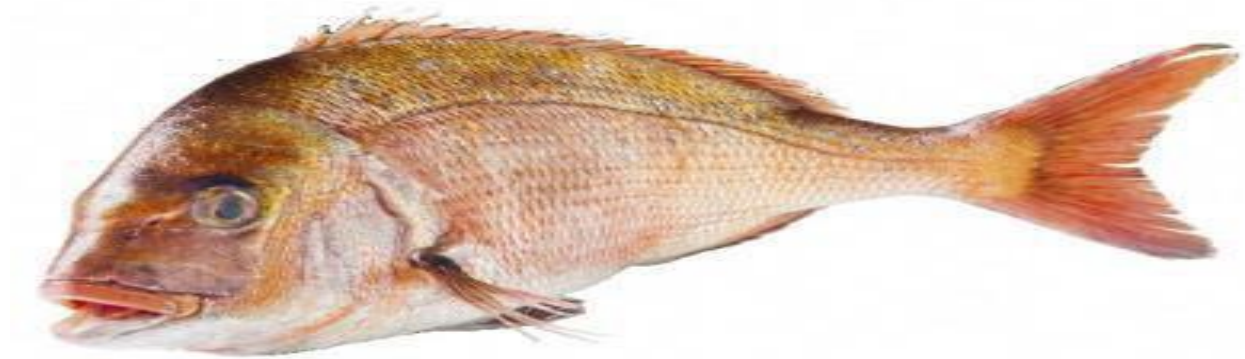
養殖(ようしょく)って何？

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^{ひっこし}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！

