

かずの子給食の日



5月7日（金）、この日の給食メニューは、ごはん・ちくわ磯部揚げ・豚肉の塩ダレ炒め・わかめと油揚げのみそ汁・「味付けかずの子」でした。

生徒からは、「かずの子大好き。食べるのが楽しみ。」という声がある反面、「味が苦手」という声も。留萌の港で家族とニシンを釣りに行き、釣った魚にかずの子が入っていて、甘辛く味付けをして食べたらおいしかったと、楽しい思い出を話してくれた生徒もいました。

「かずの子はお正月」という高級食材のイメージがありますが、給食をとおして郷土の食文化に親しんでもらえたらと思います。

「留萌市かずの子条例」

かずの子の消費拡大と地産地消の推進、地域経済の活性化、郷土愛の醸成などを目的として2016（平成28）年9月に議員提案により制定されました。

KAZUMO ちゃん

かずの子はニシンの卵で「ニ親（ニシン）から多くの子が生まれる」と言われたことから、古くから「子宝」「子孫繁栄」を祈るおめでたい食材です。

KAZUMO ちゃんは、かずの子をモチーフとしたキャラクターで、かずの子を生産量日本一のマチ「留萌」をPRしています。



「留萌市かずの子条例」が制定されています！留萌市ホームページより抜粋