

「こども食堂 × 卸売市場」第二弾

県産サーモンを使い「魚の簡単レシピ」を作ります



ターゲット 2.1

2026年2月25日

郡山市農商工部

総合地方卸売市場管理事務所

所長 大澤 修一

TEL：961-1140

SDGs ターゲット 2.1 「2030年までに、飢餓を撲滅し、すべての人々が一年中安全かつ栄養のある食料を十分得られるようにする」

卸売市場が開発した「魚の簡単レシピ」を、市内のこども食堂で提供します。

今回の目玉として、県産水産物の消費拡大を目指す「ふくしまおさかな応援団」から提供を受けた県産サーモンを使いながら、参加者に美味しく味わっていただきます。

また、前回好評だった郡山女子大講師による食育講座も開催し、魚食の普及を目指します。

- 1 日 時 2月28日(土)10:00~13:00
- 2 会 場 神明下集会所（郡山市安積町日出山一本松88）
- 3 対 象 しんちゃんファームキッチン 参加者約30人
 - ・毎月第4土曜に神明下集会所で開催（水木美由紀代表）
 - ・町内外のこどもが参加するこども食堂
- 4 料理内容 魚の簡単レシピ（炊込みごはん、ムニエル）の調理と提供
ムニエルは林養魚場（西郷村）のメイプルサーモンを使用
（「ふくしまおさかな応援団」より提供）

<魚の簡単レシピ>

魚食普及を目指し、卸売市場が郡山女子大学をはじめ様々な団体と協力して開発。



炊き込みご飯



ムニエル



<レシピ公開ページ>

<ふくしまおさかな応援団>

県産水産物の消費拡大を目指し、卸売市場の水産6社と郡山市が設立した団体。



<おさかな応援団>

- 5 食育講座 煮干しで魚のうまみを感じる食育授業
郡山女子大学 水野 時子 講師（魚の簡単レシピ 開発者）