

学校給食への域内特産農林水産物の提供の実施

京都府京丹後市内の中学校1校において、滋賀県の特産品である「ニジマス」を提供し、児童に食べてもらうとともに、『琵琶湖のおいしい幸「琵琶湖八珍」』について、プリントの配布や給食の時間の校内放送により説明を行いました。

記

1. 実施校
京丹後市立峰山中学校
2. 実施日
令和3年10月20日(水)
3. 提供物
ニジマス
4. 対象
375名
5. 給食での提供メニュー
ニジマスのバジルマヨ焼き



<p>～コアユ～</p> <p>「コアユ」は、びわ湖でたくさんとれる魚です。弱になっても10センチくらいの大きさにしかなりません。川はアユですから、「コアユ」と呼ばれています。生まれてから1年で弱になり、琵琶川へ下って弱を産みます。</p> <p>コアユのつくだし</p>	<p>～ニゴロブナ～</p> <p>「ニゴロブナ」は、びわ湖にしか生息しないフナの種類です。びわ湖のまわりのヨシ原や水田で産卵します。冬はびわ湖の岸の深いところで過します。「ふなずし」として食べるほか、刺身や焼付けにしてもおいしいです。</p>
<p>ほかにもいるよ、琵琶湖八珍のさかなたち</p> <p>ホンデヨコ イサハ マス ゴリ(白身) 水いりゴリ スウエイ</p>	
<p>琵琶湖八珍紹介WEBサイトも見てね! 琵琶湖八珍 https://shizuoque.jp/hacchin/</p> <p>滋賀県庁水産課 077-528-3873</p>	