



11月18日(水)

# 「志摩のふるさと給食」

むぎ ぎゅうにゅう ひものや じる  
「麦ごはん・牛乳・あじの干物焼き・ぶた汁・  
いそべ こんだて  
磯部みかん」の献立です

志摩の食材は、あじの干物、ぶた汁に入っているぶた肉と船越みそ、そして磯部みかんです。

「あじ」は、志摩の海でよくとれる魚です。とてもおいしく、干物はもちろん、てこねずしや塩焼き、煮物など、いろいろな調理方法で食べられています。あじの干物は、志摩市の漁港にあがった新鮮なあじを、職人さんが1枚1枚素早く包丁で開き、塩水につけてから乾燥させたものです。新鮮な魚だからこそできる塩味だけのシンプルな干物は志摩の伝統の味です。骨がたくさんあって苦手な人もいると思いますが、しまっこには、頭も骨もついた魚を上手に食べられるようになってほしいと願っています。少しずつ、練習していきましょう。

船越みそは大豆の粒が残っているのが特徴で、これも志摩の伝統の味です。

磯部みかんは秋のふるさと給食には欠かせません。今年もおいしく実り、ようやく給食にも登場です。

味わっていただきますしょう。



志摩市ではたくさんの食材がとれます。豊かな自然の恵みと、ていねいに育て、わたしたちのところへ届けてくれる方々に感謝していただきますしょう。

