



きゅうしよく

# しまらぶ給食 「伊勢海老」

いせ

えび

# 「伊勢海老」



えび おうさま いせ えび  
「海老の王様」といえば伊勢海老

いせ えび おお やく た  
伊勢海老の大きさは約20～30cmあり、食べられる大きさになるまで約4年間とされています。

しゅん あき ふゆ しまし がつ  
旬は秋～冬で、志摩市では10月から漁が解禁されます。うま味とあまみせいぶん おお ふく  
甘味成分が多く含まれているため、のうこう あじ しあ  
濃厚な味わいに仕上がっています。



しまし  
「志摩市のさかな」

いせ えび しまし えら  
伊勢海老は、「志摩市のさかな」に選ばれており、和具漁港が一大産地として有名です。ちきゅうおんだんか えいきょう ねんねん と りょう  
しかし、地球温暖化の影響で年々獲れる量が減っているため、「大切に食べてほしい」と地元の漁師さんは話しています。



えんぎ よ こうきゅうしよくざい  
縁起が良い高級食材

いせ えび ふる えんぎもの しょうがつ  
伊勢海老は古くから縁起物として、お正月のおせち料理や結婚式などのお祝い事に食べられてきました。

ひっしょうきがん かた から あたま からだ まも  
【必勝祈願】…堅い殻が頭と体を守る

かっちゅう たと  
甲冑に例えることができるため。

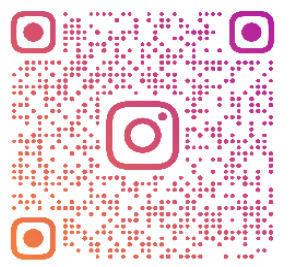
けんこうちょうじゅ なが こし ま すがた  
【健康長寿】…長いひげと腰の曲がった姿が

ちょうじゅ しょうちゆう たと  
長寿の象徴に例えることができるため。



がつ きゅうしよく  
12月のしまらぶ給食では、いせ えび や  
伊勢海老チーズマヨネーズ焼きをいただきます。

チーズマヨネーズソースには、しまさん しょう  
志摩産あおさも使用しています。み あじ  
プリプリの身を味わってください！



SHIMA.LOVE.KYUSHOKU