

2025年度 10月31日

第1回 鳥羽が好きふるさと給食



さわら

あき ふゆ しゅん むか
秋から冬に旬を迎え
るさわらは、あぶら
脂がのっ
ていてとてもおいしく
なります。とば さかな
鳥羽の魚を
たくさん食べてほしい
のでいつもより大きく
き切ってもらっています。

さわらフライ あらめの煮物

むぎ
麦ごはん



いまうら
今浦みその
みそ汁



いまうら 今浦みそ

いまうら こめ み え けんさん
今浦の米と三重県産
の大豆を使っていま
す。ちい き かたがた むかし
地域の方々が昔な
がらの方法で、てま
まかけたこだわりの
てづく
手作りみそです。

ただ はいぜん
正しい配膳を
しましょう！



あらめ



ぜんこくせいさんりょう
全国生産量のほとんどが

とば しまさん てんねんもの
鳥羽・志摩産で、100%天然物！！

きょう
今日はあらめがしっかり感じられるよ
うに煮物にしています。