

# 湖魚食材勉強会・試食会

学校給食にたずさわる方々に食材としての琵琶湖の魚介類（＝**湖魚**）をより知っていただく機会として、湖魚についての勉強会と滋賀短期大学生が給食現場での大量調理を想定して考案した湖魚メニューの試食会を開催いたします！



令和5年**12月22日（金）**

14:00～16:30（受付13:30～）

会場：滋賀短期大学 303教室  
(滋賀県大津市竜が丘24-4)

駐車場：滋賀短期大学駐車場（NTT跡地）

詳細な場所は後日、参加者にご連絡します。

参加費：**無料**

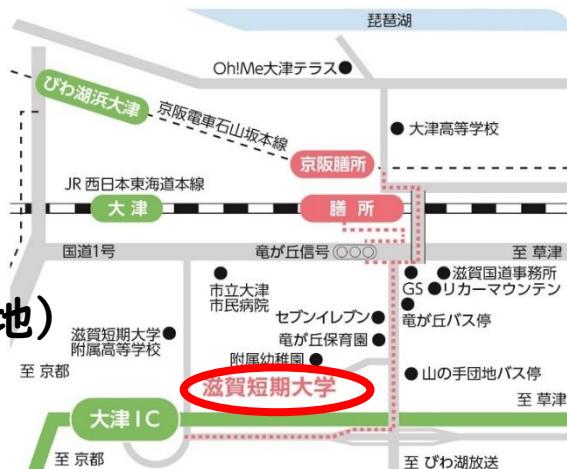
定員：**50名**（会場）

事前申し込み制（申し込み方法は裏面記載）



学校給食で使用頻度が少ない  
ホンモロコ、スゴモロコ、タテボシガイ、ニゴイ、イサザ、スジエビ  
のメニューを試食していただきます♪

【主催】滋賀県 【共催】滋賀県漁業協同組合連合会、学校法人滋賀短期大学



## ■プログラム（敬省略）

### ①「湖魚食材の流通について」（14:00～14:30）

滋賀県漁業協同組合連合会 増殖部 次長 上野 嘉之  
流通部 課長 奥村 浩之

### ②「滋賀県内の学校給食における湖魚食材について」（14:30～15:00）

滋賀県農政水産部水産課 水産振興係 主任技師 谷口 皆人

### ③「試食会」（15:00～16:30）



#### お品書き

- |          |           |              |             |           |              |            |            |               |             |              |            |
|----------|-----------|--------------|-------------|-----------|--------------|------------|------------|---------------|-------------|--------------|------------|
| スジエビのチヂミ | スジエビのかきあげ | スゴモロコのがつりフライ | スゴモロコのピリ辛炒め | タテボシのグラタン | タテボン貝の混ぜ込みご飯 | ホンモロコの洋風春巻 | ホンモロコの南蛮漬け | 揚げいさぎのカレーあんかけ | イサザの韓国風かきあげ | ニゴイのチーズクリーム煮 | ニゴイのオーブン焼き |
|----------|-----------|--------------|-------------|-----------|--------------|------------|------------|---------------|-------------|--------------|------------|

※内容が一部変更になる場合がございます。

## ■お申し込み方法

申込期限：令和5年12月15日（金）※先着順

➤ お申し込みは、FAXまたはメールにてお願いします。

申し込み方法 FAX:077-528-4885 Eメール:biwako-hacchin@pref.shiga.lg.jp

- FAXでの申込：本チラシを印刷し、下記①～⑤の内容を記入して、お送りください。
- メールでの申込：下記の①～⑤の内容を本文に明記して、お送りください。

①お名前	(ふりがな)		
②所属			
③メールアドレス	④電話番号		
⑤交通手段	車・車(乗合)・その他()		

➤ 駐車場の場所については、記入いただいたメールアドレスに詳細をお送りします。

➤ ご記入いただいた個人情報は、本勉強会・試食会以外の目的で使用することはありません。

湖魚食材勉強会・試食会について  
のお問い合わせ先



滋賀県農政水産部水産課

住所：滋賀県大津市京町四丁目1-1

TEL : 077-528-3870 FAX : 077-528-4885

E-mail:biwako-hacchin@pref.shiga.lg.jp