



NEWS(PRESS) RELEASE

令和7年9月26日

水産農林部全国豊かな海づくり大会推進プロジェクトチーム

教育委員会事務局 志摩市学校給食センター

タイトル	第44回全国豊かな海づくり大会開催30日前事業 「海づくり大会記念給食」の実施及び生産者との交流会
概要	学校給食を通じて、子どもたちに海の恵みを届けるとともに、地元志摩の豊かな海を守る大切さを学ぶことを目的に「海づくり大会記念給食」を実施します。 給食の献立については、志摩ブランドの珠光（特別栽培米）の新米を主食として使用し、主菜は、第44回全国豊かな海づくり大会の御放流魚でもあるまだい（南伊勢町産）を使用した、「まだいのフライ カレー風味のとろふわソース」、副菜は「キャベツとわかめのサラダ 船越みそのドレッシング」、デザートに「青い海のゼリー」となります。 生産者交流会については、磯部小学校4年生の児童・生徒へ給食メニューの考案に携わっていただいた「志摩観光ホテル」の樋口総料理長からお話をいただきます。 また、学校給食センター調理員、栄養教諭、全国豊かな海づくり大会推進プロジェクトチーム職員が参加し、児童・生徒へ給食や全国豊かな海づくり大会の説明を行います。 ○10月14日（火）給食献立 ・珠光（新米） ・牛乳 ・まだいのフライ カレー風味のとろふわソース ・キャベツとわかめのサラダ 船越みそドレッシング ・青い海のゼリー
実施日時	令和7年10月14日（火）
実施場所	市内小中学校（小学校7校、中学校6校 約2,700食）
その他	取材を希望される場合は、10月9日（木）15:00までに 学校給食センター（0599-43-4735）へご連絡をお願いします。





第44回
全国

豊かな海づくり大会
～ 美し国 みえ大会 ～

参考H P	https://www.city.shima.mie.jp/kakuka/suisannourin/umidukuriproject/8206.html
お問合せ 先	志摩市学校給食センター (担当：阿部) TEL 0599-43-4735 FAX 0599-43-5541 e-mail ky-gakkokyushoku@city.shima.lg.jp 志摩市水産農林部全国豊かな海づくり大会推進プロジェクトチーム (担当：石熊) TEL 0599-43-5930 FAX 0599-44-5262 e-mail umidukuri@city.shima.lg.jp

