

# イカ汁

※寒天のキラキラサラダ

鶏肉と高野豆腐の揚げ煮



イカ汁

「7月10日の給食献立」

※イカ汁は、郷土料理集「さどごはん」に掲載しています。

お問い合わせ 産業観光部農業政策課 販売流通係 ☎63-5117

## シリーズ 食を通して 佐渡も元気に!

41

市では、いつまでも自分らしく健康でいきいきと元気に生活するために、世代を超えたつながりの中で「食への感謝」「郷土の良さ」「命の愛おしさ」「人への思い」を育むための「食育」を推進しています。

そのため、佐渡の食文化の理解や伝承・発展から食育を入口にした健康づくりを勧めており、両津学校給食センターでは、月1回、佐渡の郷土料理を献立に取り入れています。

7月は、「イカ汁」を紹介しました。佐渡では、初夏にかけて「スルメイカ」がたくさん捕れます。その時期の野菜を入れて煮て、イカの風味を味わうことができるみそ汁です。子どもたちにも好評でした。



## 地産地消のお店 (サドメシラン) を紹介します!

「サドメシラン」は佐渡の食材(サドメシ)が駆け巡る(ラン)という願いを込めた造語です。佐渡市が「地産地消のお店」と認定している飲食店、ホテル・旅館、直売所などをご紹介します。

### 鮫 長三郎

新穂81番地4 ☎22-2125



佐渡魚市場と地元漁師から直接仕入れた、とびきり新鮮なネタをお楽しみください。そのほか、佐渡の食材を使った料理、定食や丼物などのメニューも豊富。先代から続くラーメンは、スッキリとしたスープが特長です。寿司とのセットも人気です。

### 如月-KISARAGI-

両津湊143番地2F ☎090-1613-5409



佐渡汽船両津港ターミナル前に位置しています。その時の佐渡の旬の食材(海・山)を使った家庭料理を主に提供しています。佐渡の素材定食、昔なつかしいサザエカレー、サザエカレーうどんなどがおすすめです。また、日替わりランチも提供しています。

「サドメシラン認定店」とは 佐渡産食材をふんだんに使用し、「地産地消のお店」として佐渡市が認定したお店です。佐渡産食材をたくさん消費することは、佐渡の生産者の元気にもつながります。地産地消のお店で佐渡産食材をたくさん食べて、身体も佐渡も元気にしましょう!

サドメシラン (地産地消のお店) 認定店舗を募集しています!!

お問い合わせ 産業観光部農業政策課 販売流通係 ☎63-5117