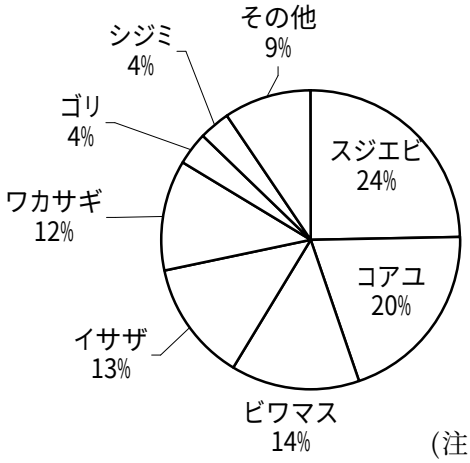
③地産地消を推進する組織

市町において、地産地消を推進するための組織が作成されている所は7市2町である。
構成員は、市町の農政関係課や教育委員会関係課、生産者、学校給食関係者、消費者組織等で構成されている。このような組織作りにより、年間を通じて計画的・組織的に地場産物を学校給食に活用することが望まれる。

4　湖魚の利用状況　（平成19年度）

琵琶湖で捕れた湖魚は、ほとんどの調理場で工夫して使用されている。中でもスジエビを使った料理の回数が一番多く、次いで、コアユ、ビワマスの順になっている。また、給食には、煮付けや塩焼きのほか、多様な味付けをした揚げ物として数多く出されている。

(1) 湖魚別の使用割合



（注）その他は、もろこ、あゆ、石貝等である。

(2) 湖魚を使った料理一覧

すじえび	えび豆、かき揚げ、揚げえび豆、大豆とすじえびのかき揚げ えび大根、すじえび入り青花かき揚げ、揚げすぎえびとごぼうのきんぴら
こあゆ	唐揚げ、煮付け、あめ炊き、カレー揚げ、エスカベージュ、南蛮漬け 天ぷら、磯辺揚げ、かりん揚げ、こあゆ豆煮、アーモンドがらめ 揚げ煮、カレー南蛮漬け、アーモンド揚げ
びわます	唐揚げ、フライ、マヨネーズ焼、南蛮漬け、塩焼き、レモン焼き スパイス焼き、タルタル焼き、唐揚げレモン風味、カレー焼き アメノイオご飯、味噌マヨネーズ`焼き、
いさざ	唐揚げ、南蛮漬け、煮付け、いさざ豆、ケチャップあえ、カレー揚げ いさざと大豆のごまがらめ、くるみ和え、アーモンドがらめ
わかさぎ	唐揚げ、天ぷら、南蛮漬け、カレー揚げ、ケチャップあえ、フリッター アーモンドがらめ
ごり（うろり）	佃煮、うろり豆、パワフル卵焼き
にじます	塩焼き、甘露煮、照り焼き、唐揚げ、フリッター、アメノイオご飯
あゆ	塩焼き、甘露煮
もろこ	唐揚げ
しじみ	しぐれ煮、しじみ豆、味噌汁
石貝	しぐれ煮、石貝と切干大根の煮物
いわな	塩焼き、唐揚げ

こあゆの煮付け

びわますの味噌マヨネーズ焼き