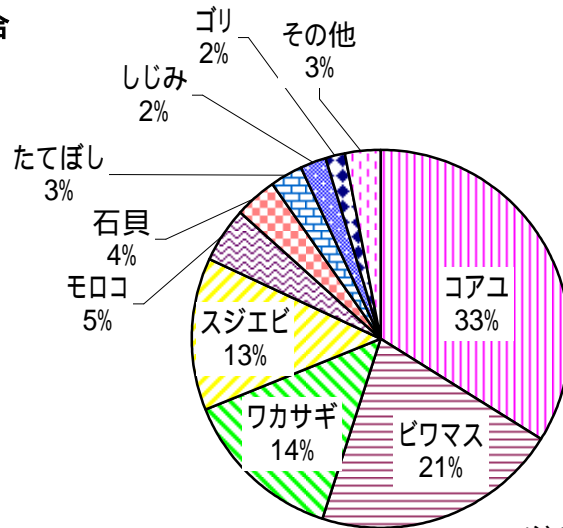


#### 4 湖魚の利用状況（平成23年度）

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。中でもワカサギを使った料理の回数が一番多く、次いで、コアユ、スジエビの順になっている。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などバラエティ豊かに出されている。

##### (1) 湖魚別の使用割合



(注) その他は、ゴリ、マス、シジミ、イワナ等である。

##### (2) 湖魚を使った料理一覧

わ か さ ぎ	唐揚げ、南蛮漬け、カレー揚げ、ケチャップあえ、フリッター、佃煮、フライ、のりごま揚げ、更紗揚げ、レモン揚げ、ネギだれかけ
こ あ ゆ	唐揚げ、煮付け、あめ炊き、カレー揚げ、南蛮漬け、天ぷら、レモン風味かりん揚げ、アーモンドがらめ、甘露煮、佃煮、ピーナッツがらめ
す じ え び	えび豆、かき揚げ、揚げえび豆、すじえびと大根のきんぴら すじえび入り青花かき揚げ、お好み天、
び わ ま す	唐揚げ、フライ、みそマヨネーズ焼、南蛮漬け、塩焼き、バター焼き レモンしょうゆ焼き、きのこソースかけ、紅葉焼き、ムニエル、照焼き アメノイオご飯、ますめし
に じ ま す	塩焼き、甘露煮、照焼き、唐揚げレモンソース、マヨネーズ焼き クリーム焼き、マスと椎茸のカップ焼き
ブ ラ ッ ク バ ス	甘酢あんかけ、カレー揚げ、秋の香りあんかけ、アーモンド揚げ
石 貝	ぬた、石貝豆、かき揚げ
ご り ( う ろ り )	ごりの青花かき揚げ、ごり豆、ごりご飯
氷 魚	かき揚げ
い わ な	塩焼き、唐揚げ
し じ み	味噌汁
い さ ざ	唐揚げ
た て ぼ し	チャウダー、しぐれ煮、佃煮
も ろ こ	唐揚げアーモンド風味
あ ゆ	塩焼き