

令和3年11月19日（金）

第2回惑星コトウラ給食 を実施しました！



小さいくせに
ぜんぶある。

惑星コトウラ

惑星コトウラ給食は、町が地元食材の費用を一部負担することで献立の充実を図り、食の面から未来を担う子どもたちへ町の魅力を発信することを目的に、今年度からはじまった新たな取組です。

第2回は、琴浦町と有名料理店「賛否両論」店主である笠原将弘シェフによる「食の魅力発信プロジェクト」において、町産食材を活用し考案された四季のレシピの中から、「東伯和牛の西京焼きブロッコリーソース」を取り入れました。その他のメニューも、米、牛乳はもちろんのこと、野菜は全て町内産です。また、デザートには、長年親しまれている宝製菓の「大風呂敷」を取り入れました。

【給食作りの様子】

みそ味に下味をつけた牛肉が
こんがり焼きあがりました。



琴浦町産ブロッコリーたっぷりの特製
ソースをかけていきます。



「おろしあえ」は、野菜が苦手な子も
ペロリと食べる人気メニュー！



煮干しでだしをとり、よく煮込んだかす汁は
旨味たっぷりのあったかメニューです。



【献立】

ごはん 牛乳

東伯和牛の西京焼きブロッコリーソース

おろしあえ 琴浦野菜のかす汁



【笠原シェフからのメッセージ】

琴浦町の牛肉とブロッコリーは本当に美味しいですね。僕も大好きです。お肉を食べたら、その倍くらいの野菜を食べるとバランスが良いと言われています。今回の献立は牛肉をみそ味で焼いて、ブロッコリーをお肉のソース代わりに食べるお料理です。牛肉とブロッコリーを一緒に食べて、口の中で混ぜり合って完成する味わいを楽しんでみてください。料理の世界ではこれを口内調理といいます。

良く噛む事で、脳も活発に動くようになるみたいです。よ。みんなの成績もアップすることまちがい無し！！



※メッセージは給食時間の放送でお知らせしました。

【給食時間の様子（赤碕小学校4年生）】



【子どもたちの感想より】

- 今日の給食をずっと楽しみにしていた。想像以上においしかった。
- 牛肉がとてもおいしかった。また出してほしい。
- ブロッコリーソースが大人の味だと思った。ソースをおかわりして、ご飯と一緒に食べたらとてもおいしかった。
- 今日の給食は最高！毎日でも食べたい。
- 野菜がすべて琴浦町産と聞いて驚いた。琴浦町の食べ物を食べることができてうれしい。
- 野菜は苦手だけど、おろしあえは大好き。おいしくて最初に食べた。
- 大風呂敷は大好き。給食で食べると、さらにおいしく感じた。

