

発信元	鳥取県東伯郡琴浦町役場
担当課	企画政策課
担当者	辻中友樹
連絡先	0858-52-1708
令和3年	11月 8日(月)

《「惑星コトウラ給食～賛否両論/笠原シェフ考案メニューの提供～」》

琴浦町では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とする「惑星コトウラ給食」をはじめました。第2回は、琴浦町と料理人・笠原将弘シェフによる「食の魅力発信プロジェクト」で考案されたメニューをはじめ、琴浦町の食材をふんだんに使用した献立を提供します。

【主催】 琴浦町（担当課：企画政策課、教育総務課、学校給食センター）

【日時】 令和3年11月19日（金）
琴浦町内小学校5校、中学校2校

【取材可能】 赤碓小学校（4年生12：15～）

【事業紹介】

有名料理店「賛否両論」店主・笠原将弘シェフが琴浦産品を活用し考案した“琴浦ならではの”の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」を提供します。その他のメニューも、米、牛乳はもちろんのこと、野菜はすべて琴浦町産を使用するほか、デザートには宝製菓の大風呂敷が登場します。また、当日の給食時間には、笠原シェフのコメントを校内放送する予定にしています。



かさはらまさひろ
賛否両論店主・笠原将弘さん

【給食献立】

ごはん 牛乳 東伯和牛の西京焼きブロッコリーソース(笠原シェフ考案)

おろしあえ 琴浦野菜のかす汁 大ぶろしき

琴浦町の食材：米、パステライズ牛乳、東伯和牛、ブロッコリー、
白ねぎ、白菜、ほうれん草、大根、人参、キャベツ、
さつまいも、大風呂敷

提供食数：1,476食（小学校989食、中学校487食）

別添資料：食育だより11月号

【食の魅力発信プロジェクトとは？】

琴浦町の豊かな「食」の魅力を全国に発信することを目的に、生活情報誌「ESSE」などを出版する（株）扶桑社、賛否両論笠原シェフとタッグを組み進めてきたプロジェクト。

食育だより



11月23日は「勤労感謝の日」です。コロナ禍のなか、社会のさまざまな場所で、日々、わたしたちの食を支えてくれる方々や、食べ物への感謝の気持ちを忘れずに、毎日の食事を大切にいただきます。また、食事のあいさつやお手伝いなどで、感謝の気持ちを示すことも大切です。

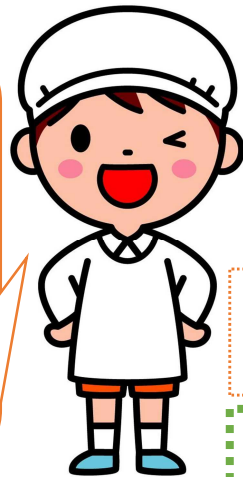
11/19（金）は 第2回 惑星コトウラ給食！

惑星コトウラ給食は、町が地元食材の一部費用を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としています。今回は、^{かさほらまさひろ}琴浦町と笠原将弘シェフによる「食の魅力発信プロジェクト」で考案されたメニューを献立に取り入れました！

11月19（金）の献立

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
大ぶろしき

東伯和牛の美味しさが際立つ笠原シェフ考案の主菜に、琴浦町産野菜をたっぷり使った副菜を組み合わせました。もちろん、お米と牛乳は琴浦町産！デザートは、琴浦町を代表する銘菓、宝製菓の大風呂敷が登場します！



【宝製菓 岩垣さん からのコメント】

こんにちは、宝製菓です！
大風呂敷は、約50年前に誕生しました。みなさんのお父さん、お母さんも、子どもの頃から親しみのあるお菓子かもしれませんね。お餅には鳥取県産のもち粉を使い、かくし味として味噌が入っています。お餅にかけるタレは「梨みつ」といい、黒蜜と二十世紀梨の果汁を混ぜたものです。
みなさんが大風呂敷を食べ、笑顔になってくださったら嬉しいです。



小さいくせに ぜんぶある。 惑星コトウラ

【笠原シェフ からのコメント】

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と一緒に食べて、口の中で混ぜ合わせ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。みんなの成績もアップすることまちがい無し！！

笠原将弘シェフ 東京・恵比寿にある日本料理店「賛否両論」店主。琴浦町で出会った食材を活用したレシピを、季節ごとに提案されています。レシピは、雑誌「ESSE（エッセ）」と、同紙が運営する情報サイト「ESSEonline」で紹介されています。こちらぜひ、ご覧ください！

東伯和牛の西京焼き ブロッコリーソース



【材料：4人分】

東伯和牛ステーキ肉・・・400g
ブロッコリー・・・・・・・・1個
たまねぎ・・・・・・・・1/2個
サラダ油・・・・・・・・大さじ2
A（みそ100g、砂糖40g、
酒40cc）
B（しょうゆ・酢・酒各大さじ2、
砂糖大さじ1と1/2、
一味唐辛子少々）
白いりごま・・・・・・・・大さじ1
ミニトマト・・・・・・・・8個

【作り方】

- ①Aをよく混ぜ合わせ、牛肉全体に塗る。バットに入れてラップをかけ、冷蔵庫で1日漬ける。
- ②ブロッコリーは小房に分けて粗みじん切りにする。たまねぎはみじん切りにする。
- ③①のみそをふき取り、サラダ油大さじ1を熱したフライパンに入れ、中火で両面を焼いて取り出す。
- ④フライパンをきれいにしてサラダ油大さじ1を足し②を中火で炒める。しんなりしたらBを加えてさっと加熱し、火を止めてごまを加える。
- ⑤③をひと口大に切って器に盛り、ミニトマトを添えて④のソースをかける。