

発信元	琴浦町
担当課	企画政策課
担当者	辻中友樹
連絡先	0858-52-1708
令和4年1月13日（木）	

## 《「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～」》

琴浦町では今年度から、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」を実施しています。第3回は、前回に続き琴浦町と料理人・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のほか、とっとり琴浦グランサーモンなど琴浦町ならではの食材をふんだんに取り入れ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4年1月19日（水）

琴浦町内小学校5校、中学校2校

【取材可能】 聖郷小学校3年生 ※当日給食時間は12:10～12:55

### 【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”四季のレシピの中から、「紅ズワイガニとブロッコリーのポテトサラダ」を提供します。また、(株)鳥取林養魚場が日本初の循環ろ過養殖システムにより琴浦町の湧き水で育てた「とっとり琴浦グランサーモン」のグラタンを提供します。



かさはらまさひろ  
賛否両論店主・笠原将弘さん

その他琴浦町産の野菜をふんだんに使用するほか、デザートには白バラ牛乳シフォンが登場します。なお、当日の給食時には、笠原シェフと(株)鳥取林養魚場 萩原社長のコメントを校内放送する予定にしています。

### 【給食献立】

黒糖米粉パン、牛乳、琴浦グランサーモンのグラタン風、紅ズワイガニとブロッコリーのポテトサラダ、琴浦野菜コンソメスープ、白バラ牛乳シフォン

### 【琴浦町の食材】

パスタライズ牛乳、琴浦グランサーモン、白ねぎ、ブロッコリー、じゃがいも、人参、大根、きゃべつ、ウインナー、青ねぎ、白バラ牛乳シフォン

【提供食数】 1,454食（小学校971食、中学校483食）

### 【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。