

令和4年1月19日（水）

第3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。

前回に続き、町と有名料理店「賛否両論」店主である笠原将弘シェフが考案したレシピの中から、「紅ズワイガニとブロッコリーのポテトサラダ」が登場しました。また、主菜に使用した「とっとり琴浦グランサーモン」、町産の新鮮な野菜、デザート「白バラ牛乳シフォン」など、琴浦町ならではの食の魅力満載の献立となりました。



【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
琴浦野菜のコンソメスープ
白バラ牛乳シフォン



【笠原シェフからのメッセージ】

琴浦町の美味しいブロッコリーと、紅ズワイガニをみんなが大好きなポテトサラダにしてみました。色も赤と緑できれいですね。日本料理では海の食材と、山の食材の美味しい組み合わせを、出会いもの、といいます。みんなも自分の好きな出会いものを、いろいろ見つけてみるのも楽しいんじゃないでしょうか。

給食をもりもり食べて風邪をひかないようにパワーをつけましょう!!



【(株)鳥取林養魚場 萩原社長からのメッセージ】

ここ琴浦町で生まれ、琴浦の湧き水で育ったサーモンです。日本初の循環ろ過養殖システムで、卵から一貫生産しているのが最大の特徴です。

- ①1年中出荷可能で鮮度抜群!
- ②魚のウイルスや菌を完全シャットアウトして完全無投薬! 寄生虫の心配もありません。
- ③独自の配合飼料で高たんぱく低脂肪、上品な脂のりが自慢です!

おいしくてヘルシー、安全で鮮度のよい「とっとり琴浦グランサーモン」を、ぜひお楽しみください。



【給食時間の様子（聖郷小学校3年生）】



【子どもたちの感想より】

- 豪華な給食で驚いた。
- サラダは海の味がした。初めて食べる味のポテトサラダだった。
- 全部おいしかった。デザートが楽しみでそわそわしてしまった。
- たくさんテレビの取材が来てドキドキした。今日の給食は特別なんだと思った。
- 前回のコトウラ給食がおいしかったので、楽しみにしていた。
- グラタンがおいしかった。おいしい鮭だと思った。
- どれもおいしくて、おなかいっぱいになった。
- 琴浦町の良いところは、おいしい食べ物がたくさんあるところだと思う。