

## 第4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としています。

今年度のテーマは「つながる給食」です。地域の方の協力により考案した地元食材満載の給食を、子どもたちだけでなく、保護者や地域の方にも食べていただく機会を設けることで、惑星コトウラのすばらしさを体感、そして共有していただけるよう、3つの取組を行いました。



その①：町内洋菓子店「パティスリー モンテ」が給食のために作ってくださったスイーツ、「大山バターのフィナンシェ」を提供。

その②：公民館での給食試食、「おでかけ給食」の実施。

その③：鳴り石友の会とのコラボメニュー2品が、「鳴り石ヘルシー弁当」に登場。



### 【給食作りの様子】

新鮮な地元食材が給食センターに届きました。まずは1つ1つ、丁寧に洗っていきます。



大山ルビーを鉄板に敷き詰め、  
こんがり焼いていきます。



夏野菜と、すりおろした梨で  
作った特製ソース！



トマトの酸味がさわやか！  
みそスープが出来上がりました。



細切りにした二十世紀梨を、  
野菜と手早く混ぜていきます。



### 【献立】

ごはん 牛乳  
大山ルビーのソテー 琴浦野菜ソース  
なしのナムル トマトのみそスープ  
大山バターのフィナンシェ



### 【パティスリーモンテ

オーナーパティシエ とびかわたかひろ 飛川貴寛さん】

こんにちは！パティスリーモンテです。  
大山乳業の生クリームやバターを使用した、  
ケーキや焼き菓子を販売しています。

琴浦町には、素晴らしい食材があふれています！  
モンテのスイーツを通して、地元の魅力に少しでも気付いて  
もらえたら嬉しく思います。



※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（船上小学校3年生）】



## 【子どもたちの感想より】

- 大山ルビーのソテーは、歯ごたえがあっておいしかった。
- 大山ルビーという種類の豚がいることを初めて知った。
- 肉にかかっていたソースがおいしかった。
- 梨の入った和え物を初めて食べたがおいしかった。
- トマトの入ったみそ汁を初めて食べた。さっぱりした味でおいしかった。
- フィナンシェを初めて食べた。とろけるような甘さだった。
- フィナンシェはバターの味を感じた。とてもおいしくて驚いた。
- また給食にフィナンシェを出してほしい。
- どの料理も全部おいしかった。
- ほっぺたが落ちそうなくらい、おいしかった。
- どれもおいしすぎて、天国に行ってしまうそうだった。
- テレビの取材が来ていて、今日の給食は特別なんだと思った。
- 取材を受けて、ドキドキしたけど嬉しかった。
- 琴浦町には、おいしい食べ物がたくさんあると思った。
- 惑星コトウラ給食を楽しみにしていた。絶対休まず学校に来ようと思っていた。



## 【公民館での「おでかけ給食」】

古布庄公民館・以西公民館で、合計50食の給食試食をしていただきました。コロナ禍により、保護者や地域の方に給食を食べていただく機会がほとんどないなか、感染症対策を実施した上での給食当番活動や会食は、童心にかえる楽しい時間になったのではないのでしょうか。また、この「おでかけ給食」を家族や地域の子どもたちとの会話のきっかけにいただければ幸いです。



- ・何十年ぶりの給食でした。味付けは良かったのですが、ボリュームが少ないように思いました。小学生の量だからでしょうか？
- ・カロリーや成分表などがあるとよかったです。
- ・具たくさんのみそ汁にトマトがマッチしていた。
- ・ナムルは地元の梨を使い、旬のメニューでよかった。今晚作ってみます。



## 【鳴り石ヘルシー弁当】

9/16(金)・17(土)販売の鳴り石ヘルシー弁当に、惑星コトウラ給食とのコラボメニューとして「豚肉のソテー 琴浦野菜ソース」「梨のナムル」の2品が提供されました。この2品は、弁当と給食という異なる提供方法で同じ料理を出せないものか、鳴り石友の会の皆さんと給食センター栄養教諭が相談して決定したメニューです。

おでかけ給食にもご参加くださった鳴り石友の会の皆さんが、給食の味を踏まえて丁寧に調理された弁当は大好評！親子で一緒に、弁当を食べてくださったご家庭もあったとのこと。

