

第5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**」。琴浦町の魅力満載の給食を、保護者の方や地域の方にも食べていただく機会を設けました。私たちのふるさと惑星コトウラのすばらしさを食を通して体感し、子どもたちやご家族と共有していただければと思います。

【給食作りの様子】

野菜はほぼ琴浦町産を使用。
まずは丁寧に洗っていきます。

マヨネーズは、食物アレルギーのある子も食べられるよう、ノンエッグタイプを使用します。



鉄板にハンバーグ生地を敷き詰め、
大豆を埋め込んでいきます。

1人分に切り分け、ソースをかけます。
星型チーズは各クラスでトッピング！



具材から調味料まで、ほぼ琴浦町産の食材で作られたチャウダーの完成です。



出来上がった給食は、各学校へと運ぶコンテナに積み込んでいきます。



【献立】大山小麦パン 牛乳 鳴り石バーグ ヤーコンサラダ
グランサーモンのチャウダー モンジュイエのクッキー



【献立説明】

- 主食のコッペパンには、琴浦町産の大山小麦が一部使用されています。学校給食専用の配合です。
- 牛乳は、大山乳業のパスチャライズ牛乳です。
- メインの鳴り石バーグは、鳴り石の浜をモチーフとした大豆入りハンバーグに星型チーズを散らし、惑星コトウラを表現しました。ソースに使用したケチャップも、とまとフレンズ提供の琴浦町産です。
- 和え物は、琴浦町学校給食野菜会さん提供のヤーコンを、食べやすいサラダ仕立てにしました。
- スープは、「とっとり琴浦グランサーモン」を使用したクリームシチューです。ルーも手作り！
- デザートは、浦安駅前にある手作りクッキーのお店、モンジュイエさんによる星型クッキーです。

【給食時間の様子（八橋小学校1年生）】



【子どもたちの感想より】

- ・今日の給食がずっと楽しみだった。
（給食室前の展示食を見に来る子どもがたくさんいました！）
- ・今日のメニューはどれも大好き。食べるのが楽しみ。
- ・星がいっぱいで、かわいい給食だと思う。
- ・星のチーズをたくさんつけて食べたよ。
- ・ヤーコンを初めて知った。シャキシャキしておいしい。
- ・昨日、マラソン大会を頑張ったごほうび給食だと思う。
- ・役場から配布された冊子に載っていた、モンジュイエのクッキーが食べられて嬉しい。



【公民館での「おでかけ給食」】

今回は、安田公民館・以西公民館で、合計60食の給食試食をしていただきました。

「今どきの給食はハイカラだなあ」「給食は何十年ぶり。」「ヤーコンって、サラダにするとおいしいなあ」など、みなさんなかなか食べる機会のない給食を話題に、地域の方々と楽しい時間を過ごしていただきました。



【鳴り石ヘルシー弁当】

11/11（金）・12（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「鳴り石バーグ」「ヤーコンサラダ」の2品が提供されました。手間ひまのかかるメニュー提案を、快く受けてくださった鳴り石友の会の皆様に、感謝、感謝です！

9月に実施したコラボ第1弾を受けて、今回の弁当を楽しみにしていたという声をたくさんお聞きしました。次回は2月に、「鳴り石おこわ」のコラボを予定しています。どうぞ楽しみに！



【お世話になった方々】



惑星コトウラの食の魅力を、
給食として形にしてくださる
調理員の皆様 ♪
いつもありがとう
ございます！



おいしくて素敵なコラボ
弁当を作ってくださった
鳴り石友の会の皆様 ♪
ありがとう
ございました！

