

第6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」。今回は海辺の町、琴浦町ならではのサステナブルな食材を取り入れました。子どもだけでなく、大人も給食を通して「惑星コトウラ」のすばらしさを体感し、ふるさとを大切に思う心を育む機会になればと思います。

【サメが給食に !?】

漁業がさかんな琴浦町では、近年、サメによる漁網破損被害が増えてきています。その対策として、水揚げされたサメを食材として活用することで資源の有効利用を図るとともに、漁師さんの安定した操業にもつなげようと、赤碕漁協と連携してサメを学校給食に使用する計画をたてました。



水揚げされたシュモクザメ。新鮮なうちにさばくので、臭みは全くありません。



さばいた後は、真空パックで冷凍に。今回の給食で53.5 kgを使用しました。



【給食作りの様子】

鳴り石おこわは、炊飯は町内パン業者、具の調理は給食センターで行います。



カラリと揚げたサメと鶏肉を、野菜たっぷりの甘酢あんとかからめます。



みそ汁に使用した食材は全て県産！
だしは煮干しからとります。

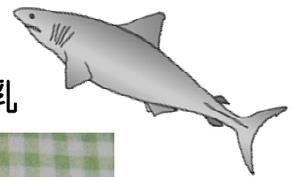


当日の朝、出来立てのふろしきまんじゅうは絶品！
山本おたふく堂さんのご厚意で1人2個付けです。



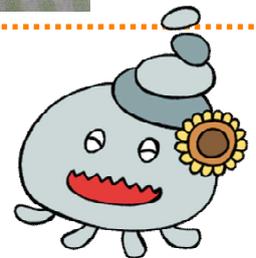
【献立】 鳴り石おこわ サメと鶏の酢豚風

あかもくのみそ汁 ふろしきまんじゅう 牛乳



【献立説明】

- ★主食は、大豆を丸石に見立てた琴浦町の新たな郷土料理「鳴り石おこわ」です。給食の主食は町内パン業者に委託している関係上、炊飯はパン業者、具の調理は給食センターで行い、給食前に各学級で混ぜ合わせて完成します。
- ★牛乳は、大山乳業のパスチャライズ牛乳です。
- ★メインは「サメと鶏の酢豚風」です。漁網破損の原因となるサメを有効活用するため、赤碕漁協と連携して学校給食に取り入れました。船上で処理することにより、臭みは全くありません。サメの漁獲量が予定より少なかったことから、鶏肉を追加しています。
- ★汁物は、町産野菜と県産のあかもくを使用した具たくさんのみそ汁です。だしは煮干しを使用。
- ★デザートは、昔から愛されてきた地元の銘菓、ふろしきまんじゅうです。個包装で衛生的にも安心！



【給食時間の様子（赤碕小学校1年生）】



【子どもたちの感想より】

- ・サメはどんな味なんだろうと楽しみにしていた。とてもおいしかった！
- ・酢豚は苦手だけど、今日はおいしく感じた。
- ・みそ汁は海のおいがした。
- ・鳴り石おこわは、前に食べたことがある。毎日でも食べたい。
- ・ふろしきまんじゅうはフワフワだった。給食にまんじゅうがでてびっくりした。
- ・琴浦給食の日は毎回楽しみ。絶対に休まず学校に行く。
- ・琴浦町のおいしい食べ物いっぱいうれしい。

【公民館での「おでかけ給食」】

今回は、浦安公民館・安田公民館で、合計52名の方に給食試食をしていただきました。公民館長さんによる給食クイズ、童心に返っての給食当番や会食は、大人にとってもワクワク楽しい時間となったようです。給食が、ご家族や地域の方との会話のきっかけとなれば幸いです。



【鳴り石ヘルシー弁当】

2/17（金）・18（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「鳴り石おこわ」「サメと鶏の酢豚風」の2品が提供されました。

毎回、給食を試食の上、イメージを確認してコラボメニューを作ってくださいました鳴り石友の会の皆様、本当にありがとうございました！

