

琴浦Myスター☆給食を実施しました！



琴浦Myスター☆給食は、子どもたちが琴浦町に誇りと愛着をもち、食を通してふるさとを大切にする心を育てることを目標として、年3回実施します。

【7月2日（木）の献立】

ごはん ルーローハン（ぶた肉の甘辛煮のせごはん）、リャンバンサンスー（春雨サラダ）
ユーワントン（魚のすりみだんごスープ、新甘泉のむゼリー、牛乳

☆東伯中学校と赤碕中学校は、台湾にある日南国民中学と友好交流協定を結び、生徒同士の交流事業を行っています。この日は、東伯中学校と赤碕中学校で、日南国民中学の生徒と先生方が一緒に給食を食べる日だったので、台湾料理をイメージした献立にしました。



ルーローハンとは、昨年度、鳥取県観光交流局推進課主催の台湾料理講習会で学んだレシピを参考に、給食用に少しアレンジをして作りました。

台湾の先生方から、「台湾の味になっている」と好評だったようです。

デザートは、鳥取の特産品である梨を味わってみたいと考え、琴浦町にある宝製菓の「新甘泉のむゼリー」を出しました。しっかり味のルーローハンのあとに飲むゼリーが、さっぱりとした甘さでおいしかったとの声をいただきました。

翌日の学校給食でも、地元の野菜をたくさん使った夏野菜カレー、あごフライ、琴浦町のスイカを取り入れました。台湾の生徒さんや先生方に、琴浦町の恵みを味わってもらえた2日間でした。

調理の様子

