

ふるさと給食メニューの紹介

スズキの香住揚げ／ごぼうサラダ／ナスのみそ汁



香住学校給食センターより

6月に実施したメニューです。5月下旬に、「子ども達が梅雨の終わりごろで体調を崩していないだろうか、夏の猛暑に耐えられるだろうか」などと考えながら、「本格的な夏に向けて、気力と体力が養える給食にしたい」と思い立てた献立です。



香美町香住区は、県下でも有数の魚の町なので、魚の名前で季節を感じることができます。スズキは夏が旬の魚で、地元でも高級魚として名が通っています。

学校給食にスズキが使えるのも、魚の加工屋さんから「今こんな魚が揚がっているので、来月に使えるよ。」などという情報を普段からもらっていることが大きいです。

その情報をもとに、「アジは南蛮漬けにするので頭は残して内臓を抜いて。」とか、「トビウオは胸ビレを見せてやりたいので、頭からしっぽをつけた半身にして。」など細かい注文をしています。

加工屋さんもそれに応えてくれることで、給食に地元の魚を使うことができます。

香美町では、子ども達がふるさとに誇りを持って生きていけるよう、ふるさと教育を行っています。

学校給食でも、「日本一のふるさと給食」を目指して、子ども達が成長し大人になった時に学校生活のひとつの風景として、学校給食がいつまでも子どもたちの心に残る存在でありたいと思い、日々頑張っています。