

ふるさと給食メニューの紹介

但馬牛入り手づくりかぼちゃコロッケ
切干し大根のポン酢あえ／キノコのみそ汁／小代の柿



小代学校給食センターより

小規模センターであることを生かし、ほとんどの料理を手作りしています。手間はかかりますが、町内産の旬の食材を使うことができる料理を考え、なるべく多くの地場産物を使用するよう日々こころがけています。

「但馬牛入り手づくりかぼちゃコロッケ」は、かぼちゃの甘みと、但馬牛の特徴である甘い脂で、子どもたちに人気のコロッケです。

「切干し大根のポン酢あえ」のポン酢は、既製品を使用することはなく、ゆずがとれる時期だけ、手作りポン酢を使用した料理を提供するようにしています。



野菜は、町内産を多く使用できるように献立を考えています。

(今回は、かぼちゃ、にんじん、ゆず、青ねぎが町内産です)

米、みそは、常に小代区内のものを使用しています。

(小代区水間産の「みずうま味噌」です)

ゆずは、皮を使用して汁物にすることもありましたが、子ども達は苦手なようです。ポン酢にするとおいしく食べてくれます。

柿は、「たくさんとれたので、給食で使ってください」と、児童の祖母からいただいたものです。



柿は、前日にいただき、急遽使用することになりました。この対応ができるのも、小規模センターの強みです。

「たくさんとれたから給食へ」という考えが生まれるのも、学校・給食センター・地域のかかわりが密であり、「日本一のふるさと給食」が、地域にも浸透していると考えられます。