

篠山東雲高の さん

# 山の芋使う給食考案

## ニンジン加え磯辺揚げ

篠山東雲高校（丹波篠山市福住）フード・インスティテュート類型3年生の

さん（18）が、地元特産の「山の芋」を使った磯辺揚げを学校給食用に考案した。同校生徒が育てた山の芋80キを材料に、給食センターが市内の全小中学校園33校へ計約4千食分を提



さん



「山の芋とにんじんの紅白揚げ」を食べる児童＝多紀小学校

供。さんら生徒も調理に参加した。新メニューは、新年の献立にふさわしい「山の芋とにんじんの紅白揚げ」。

さんは授業で特産品を生

かした食品加工について研究し、その一環で献立を考えた。当初は山の芋だけを使う予定だったが、コスト高となるため、ニンジンを加えることで経費を抑えた。

さんは13日、同じチームのさん（18）と東部学校給食センター（同市口置）を訪れ、2人で食材を調理。その後、多紀小

学校（同市草ノ上）に場所を移し、同小3年生に地産地消をテーマにした授業を行った。山の芋に関するクイズを出題、グループに分かれて山の芋を使ったおかずも考えた。さんは「農家さんはもちろん、調理してくれた給食センターの人たちにも感謝しましょう。元そして特産品を食べて、元気に過ごしましょう」と呼びかけた。

授業後、当番の児童が給食を配膳。「いただきます」の号令とともに、児童らは紅白揚げを口いっぱい頬張った。君（9）は「山の芋がちょっとねばねばしていたのがよかったし、柔らかくて食べやすかった」と喜んでいた。さんは「少し不安だったけど、子どもたちがおいしそうに食べてくれたのでほっとしました」と話していた。

2023年1月18日

神戸新聞