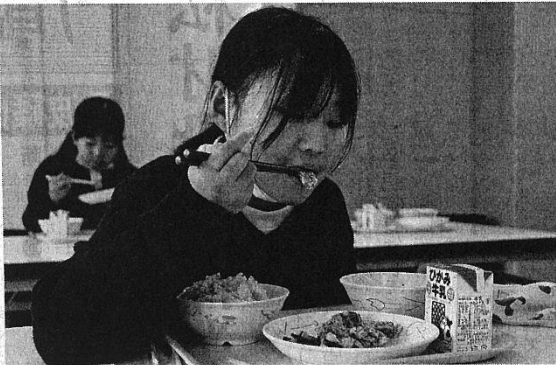


東雲高生が給食考案

山の芋使用
「紅白揚げ」 地産地消の大切さ伝える



東部学校給食センターの調理員に教わりながら、山の芋の皮をむく生徒（右）＝丹波篠山市日置で



「山の芋とにんじんの紅白揚げ」を味わう多紀小の児童＝丹波篠山市草ノ上で

丹波篠山市内の学校園から、正月らしき身出しの給食に11、13の両日、市の給食に、同校生篠山東雲高校フーズインが考案したメニューが登録された。3年生3人が考案したメニュー「山の芋とにんじんの紅白揚げ」が登録された。生徒が栽培した特産・山の芋を生かしながら、君（丹波市中出身）、さん（西紀中出身）が考案したメニューが登録されたのは初めて。考案したのは、課題研究で特産を生かした食品に、山の芋には青のり粉も加えた。

さん（篠山 伝えたい」と、山の芋を生かした給食メニューの提供を同市学校給食センターに持ち掛け、快諾を得た。生徒が考案した5つのメニュー案をもとに、栄養教諭がアドバイスを送り、食材の費用や調達方法、提供時期の兼ね合いも踏まえ、金時にんじんの大切さを

んと組み合わせた揚げものを考案することにした。13日には、君、さんが東部同センターで給食づくりを体験した。その後、今年度に交流を続けている多紀小学校を訪ね、3年生17人に食育授業を行い、山の芋の栽培方法や江戸時代から伝わる歴史などを紹介した。「丹波篠山はおいしいものがたくさんある地域。特産品を食べて、もっと好きになって」と伝えた。

大事だと思った」と話した。喜び、さんは「笑顔で食べてくれるのが率直にうれしかった。東雲産の山の芋を食べてくれて生産者の気持ちにもなれた」と話した。

2023年1月19日
丹波新聞

また、児童が一人ずつ、山の芋を生かしたメニュー考案にも挑戦。自由な発想で、ポテトフライやシチュー、ハンバーガーなどを考案出していた。

同小の 君は「山の芋がかわつと、ねばねばして、おいしかった。見た目もきれい」と言い、「地産地消が