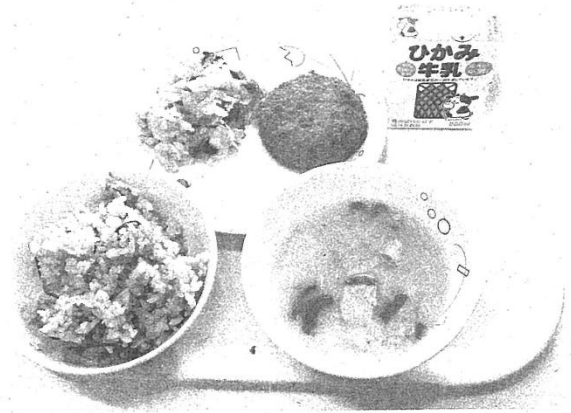


地元特産品 もりもり給食



丹波篠山市の県立篠山東雲高校の生徒たちが特産品の山の芋や丹波黒大豆、酒米を使った献立を考案し、12日に市内の市立小中学校などの給食として提供された。多紀小学校では児童と一緒に食べたり、ケーキを作ったりして交流しながら、地産地消の大切さを訴えた。

丹波篠山の小中学校

篠山東雲高生ら考案 地産地消大切さ知って

取り組んだのは、食品加工・研究を行っている「フード・インスティテュート 類型」の2年生11人。献立は黒大豆入りの炊き込みご飯「しのめし」と酒米から出来た酒粕を使った「山の芋と鮭の紅白汁」で、生徒たちは「地元の特産品を気軽に食べてもらいたい」との思いを込めたという。

この日は東部学校給食センターで調理を体験し、学校で育てた山の芋などを食材として提供した。

訪問した多紀小では「食育の授業」の講師役を務め、3年生26人と山の芋と黒大豆入りのパンケーキやベビーカーテラなどを一緒に作った。児童が芋の皮むきや粘りがある生地をかき混ぜるのに苦労していると、生徒たちが手の動かし方をアドバイスするなど、和やかな雰囲気包まれた。

給食では向かい合わせになって食べた。生徒の代表が「地元でとれた物を地元で消費するのは大事なことです」と呼びかけ、児童ら

2024年1月15日

読売新聞

は「おいしかったです」と感謝の言葉を述べた。

君(9)は「黒豆を使うのはいいことだし、何かうれしくなる。山の芋のパンケーキを焼くのは楽しかった」と話し、

さん(17)は「子どもたちが地元の特産物に興味を持ってくれたようでありがたい」と満足げだった。



④地元の特産品を使った給食を食べる生徒と児童ら(丹波篠山市で) ⑤篠山東雲高生が考案した「しのめし」(手前左)と「山の芋と鮭の紅白汁」(同右)