

大潟村の小中学校、こども園

給食に毎月、米粉食品 地場産業への理解促進



米粉を使ったコーンサバスタを取り入れた給食を食べる児童

大潟村の小中学校と認定こども園の給食に、本年度から月に1度、村内事業者が製造した米粉加工品が登場している。地場の加工食品に理解を深め、小麦などの食品にアレルギーを持つ人がいることなども学んでもらう狙い。

小麦粉の代わりに村産米粉を使った「グルテンフリー」の Pasta とギョーザをメニューに取り入れる。Pasta は大潟村あきたこまち生産者協会、ギョーザは村内に工場を構える餃子計画（東京）の商品で、Pasta は毎月、ギョーザは2カ月に1度提供する。

第1回目の4月28日は、こども園の給食でサラダに米粉の Pasta を使用。小学校では Pasta を入れた中華風コーンスープと、米粉の皮で包んだギョーザが出た。子どもたちはおいしそうに味わった。

村産業振興課の担当者は「米粉を使った食品を食べることを通じて、コメの消費が落ち込んでいることや、加工品作りにも力を入れていることなどを子どもたちが知るきっかけになればいい」としている。

（藤原剣）（令和4年5月15日（日）秋田魁新聞記事より抜粋）



大潟小学校で出された給食

横手のリンゴおいしい 大森小の給食に加工品

地元横手産のリンゴを使ったコンポートが、横手市の大森小学校（板井互校長、172人）の給食にデザートとして出され、児童がおいしそうに味わった。地場産の食品を子どもたちに楽しんでもらおうと、市内の農家でつくる市学校給食野菜出荷農家会（高橋利光会長）が初めて用意した。

コンポートは横手産「ふじ」をシロップに漬けて真空包装し、20分ほど加熱処理したもの。10日の給食に提供され、児童は甘酸っぱさや軟らかな食感を楽しみ、「おいしい」「ジュースみたい」と笑顔を見せた。

6年生の井上蒼太君（12）は「かむと甘い汁が出てきておいしかった。また食べてみたい」と話した。

この日は横手明峰中学校の生徒も同じコンポートを味わった。同農家会は2001年に発足し、市内の学校給食用にキャベツやニンジン、長ネギといった野菜類を年間計30トンほど出荷している。生鮮品以外にも地産地消の取り組みを進めようと、市の協力を得て初めて加工品を納品した。

コンポート作りで中心的役割を担った会員の高橋みき子さん（71）は「子どもたちが地場産食材に興味を持ってくれるとうれしい」と語った。（佐藤悠大）（令和4年5月17日（火）秋田魁新聞記事より抜粋）



横手市産のリンゴを使ったコンポートを食べる児童