

「地域限定」「季節限定」のおいしい地元の給食紹介

1 小坂町 小坂小学校 アカシアのかき揚げ

初夏になると、小坂町は町のあちこちに咲くアカシアの花の甘い香りに包まれます。今年は花が満開となった6月上旬に、アカシアと野菜のかき揚げが給食に登場しました。初夏に食べる「町の花」は、ほんのり甘くて、しょっぱくてご飯が進む味だそうです。



2 男鹿市 船川第一小学校

マダイのしょつつる唐揚げ

5月から6月にかけて男鹿市ではタイ漁が最も盛んな時期となります。「男鹿産マダイのしょつつる唐揚げ」は、男鹿南中学校の栄養教諭・宮田優子さんが考えたメニューです。マダイは地元の漁業会社が提供し、男鹿海洋高校の生徒たちが食べやすい大きさに切るなど、地元の人たちがタッグを組んで協力してできたメニューです。



3 にかほ市 平沢小学校 あげそば

あげそばは、平沢小学校で誕生したメニューです。1960年代の後半、うどんを注文したのに、間違っ中華乾麺が届いてしまい、栄養士や調理員が知恵を絞って作りました。今では、夏以外毎月登場し、給食のメニューの中でも上位の人気を誇ります。素揚げした中華麺を具材と一緒に昆布だしベースのスープで煮込み、しょうゆ味のスープに肉や野菜、しいたけのうまみが出て、素揚げした麺の香ばしさも加わり、おいしいと評判です。



(令和3年7月4日(日)の秋田さきがけ新聞の記事より、一部抜粋)

