

県地元食材の給食に舌鼓

北秋田市上小阿仁村 比内地鶏など提供



比内地鶏やニンニクなどの地元食材を使った給食が 27 日、北秋田市と上小阿仁村の小中学校と比内支援学校たかのす校の計 13 校で提供され、児童生徒が舌鼓を打った。

生まれ育った地域に愛着を持ってもらおうと、北秋田市教育センターの栄養教諭部会（村木美咲部長）が企画し、メニューを考案した。13 校以外の市内 3 校では 25 日に提供した。

市内で取れた雑穀「アマランサス」と比内地鶏で作ったつくねや、市内産ニンニクで味付けした山菜のナムル、馬肉を煮込んだみそ汁を提供。伊勢堂岱遺跡で見つかった板状土偶をかたどった地元菓子店のサブレも出された。

北秋田市の清鷹小では 130 人の児童が「いただきます」と声をそろえた後、給食を味わった。あっという間に平らげ、おかわりをする児童もいた。

6 年の藤根洸星君（11）は「馬肉はかめばかむほど味が染み出ておいしかった。馬肉料理をもっと食べてみたい。（板状土偶の）サブレを食べて伊勢堂岱遺跡にも興味を持った」と笑顔を見せた。

栄養教諭部会に所属する市鷹巣北部学校給食センターの鳴海智子さんは「給食を味わい、地元を自慢できる大人に成長してほしい」と話した。（石塚佳治）

（令和 4 年 10 月 31 日（月）秋田魁新聞より一部抜粋）

