

「鯛まつり」に合わせ 男鹿全小中学校で マダイの給食提供



男鹿市で開催中の「男鹿の鯛まつり」に合わせ、男鹿産の天然マダイを使った「鯛給食」が市内の全10小中学校で提供された。

まつりと6月の食育月間に合わせて企画。

漁業会社「台島大謀」が大型定置網漁で取ったマダイを、男鹿海洋

高校食品学科の生徒がさばいて加工した。味付けには市内の「諸井醸造」のしょつるが使われた。

提供されたメニューは「マダイのしょつるそばろ丼」。

船川第一小学校の3年生の教室では21人が地元の旬の味覚を味わった。今津谷遥叶さん(8)は「おいしかった。みんなで力を合わせて作ったのがすてき。海洋高校に通っているお姉ちゃんが加工してくれたので、ありがとうと伝えたい」と話した。

鯛給食は7日に提供された。

(藤田祥子)

(令和5年6月26日(月)秋田魁新聞より抜粋)