

小中20校で提供 きりたんぼ鍋 大阪で給食に 児童が献立考案



大阪市箕面市の市立小中学校全20校の給食に5日、きりたんぼ鍋が提供された。秋田の郷土料理を口にする機会がほとんどない子どもたちにとっては未知の味。本県を訪れたことのある児童のアイデアがきっかけになった。

箕面市内の公立小学校では、6年生の家庭科で給食の献立を考える授業を行っている。食育の推進や食材に対する子どもたちの関心を高めようと、栄養教諭が栄養バランスや食物アレルギーなどを考慮した上で、6年生のアイデアを実際の給食に取り入れている。献立は全校統一で、それぞれ自校の調理場で作っている。

きりたんぼ鍋を提案したのは、箕面小学校の林雪華さん。仙北市に両親の友人がいて、小さい頃から家族で田沢湖や北秋田市の森吉山阿仁スキー場を訪れており、「秋田の料理が大好きで、多くの人に知ってほしかった」と話す。市内の6年生が考えたアイデア計約1500件の中から採用された。

1日に提供する給食は20校合わせて約1万3500人分。食材選びにも関わった林さんは、家庭科の教諭と相談しながら予算や調達のしやすさ、給食で実現可能かなども考えた。スープのベースはしょうゆ、だし昆布、鶏がら。秋田県産あきたこまちの冷凍きりたんぼを使い、具材には定番の鶏肉やゴボウ、ネギに加え、ニンジン、ハクサイを入れた。

当日は、きりたんぼ鍋の紹介イラストや、鍋になる前のきりたんぼの実物が校内に掲示された。きりたんぼ鍋といっしょにご飯も付いた。周りのほとんどの友達は、食べたことがなかったといい、林さんは「初めは『何これ?』という反応だったけど、食べたら皆とてもおいしいと言ってくれてうれしかった」と喜んだ。

市教育委員会によると、6年生が考案した給食はかなり前から続いているといい、全国の郷土料理もたびたび登場する。今月はきりたんぼ鍋の他、石川県の伝統料理「めった汁」を提供する予定。市教委学校給食室は「日本の食文化について学ぶという意味でも食育に力を入れている。子どもたちにとって秋田の郷土食を知るきっかけになった」と話した。

(高橋美佳)



(令和7年3月11日(火) 秋田魁新聞より一部抜粋)