

大館市内小中学校 きりたんぽ鍋など提供 **地元食材ふんだん 給食「おいしい」**



大館市の地元食材をふんだんに使った「大館ワンだふる給食」の提供が27日、上川沿小学校(大越章弘校長、107人)などを皮切りに市内の小中学校で始まり、子どもたちが地元の味を堪能した。

献立は全校共通で、今年は市内産のあきたこまちで作ったきりたんぽ鍋がメイン。

そのほか、特産のトンブリやキャベツ、エダマメなどが入ったサラダ、県産豚肉を使ったコロッケ、サキホコレの米粉を使用したババロア、牛乳が並んだ。

上川沿小では校内放送で食材が紹介された後、それぞれのクラスで給食を味わった。5年生の菅原幸逢さん(11)は「きりたんぽはもちもちしていて食べ応えがあり、サラダもトンブリのぷちぷちとした食感があっておいしかった」と笑顔だった。

小中学校の栄養士でつくる市教育研究会栄養部会が、児童生徒に地元の食材に親しんでもらおうと2017年から毎年実施。今年は11月11日まで各校1回ずつ提供される。(間杉大旗)

(令和7年10月31日(金)秋田魁新聞記事から一部抜粋)

