

地場産食材ふんだんメニュー **学校給食を食べてみて**

県教委初企画 県庁食堂で提供

学校給食週間(24～30日)に合わせ、県内の学校で子どもたちが味わった給食があす28日まで秋田市の県庁食堂で提供されている。きょう27日は由利本荘市、28日は大仙市の学校で出されたメニューが登場する。県教育委員会が初めて企画。地場産食材を多く使っており、担当者は「ぜひ食べてみて」と呼びかけている。

県内の小中学校と特別支援学校で食べられている給食を知ってもらい、学校給食への理解を深めようと実施。27日は、由利本荘市の鳥海小・中学校で提供された、同市西目産のブナシメジを使ったハンバーグと、県産の大豆、エダマメが入った「豆豆サラダ」、小松菜のみそ汁。

28日は大仙市内の13小中学校提供された給食が出される。主菜は、佐竹北家の殿様が鷹(たか)狩りの際に食べたとされる「御狩場焼き(おかりばやき)」で、鶏肉を山椒(さんしょう)みそで味付けし焼いた。この他、県産のダイコンや豚肉などで作った「ダイコンのうま煮」、タマネギのみそ汁。いずれも牛乳とデザートが付く。給食提供は20日に開始。初日は湯上市の天王みどり学園で提供された由利本荘市産のキャベツを使用したメンチカツ、21日は大館市の比内中など4小中学校で出された比内地鶏のだしを使ったしょうゆラーメンなどを販売した。県教育庁保健体育課によると、両日とも用意した30食は完売。食べた人へのアンケートでは、満足感を得られたとの回答が多かったという。

同課指導主事の大友元子さんは「改めて給食の意義を感じ、おいしく味わってもらえたらうれしい」と話した。食堂は午前11時～午後2時。学校給食は各日限定30食で1食760円。(岩見俣)

(令和8年1月27日(火) 秋田魁新聞から一部抜粋)

