

26校提供へ 食育献立10周年 **大館食材 たっぴり給食**



地元の食材満載の給食に笑顔の児童ら（19日、大館市で）

大館市で地元産の食材をふんだんに使った年1回の「大館ワンだふる給食」が始まった。市教育研究会栄養部会の栄養士が統一献立を考案する食育の取り組みで、今年で10周年。よりすぐりのベストメニューといい、小中学校など全26校で30日まで順次提供される。

桂城小(児童数212人)では19日、各教室で給食当番が配膳後、メニューの紹介や食材に関するクイズがモニターで上映された。

希少なブランド肉「大館さくら豚」と枝豆の丼、いものこ汁、畑のキャビアと呼ばれる伝統野菜とんぶりといぶりがっこ入りのマヨネーズサラダ、県産米のタルトなどが机に並ぶと、待ちわびた児童らは一斉に「いただきます」と声を上げた。

6年生の虻川優晟君(11)は「ご飯をいつも大盛りにして完食している。さくら豚の丼はとってもおいしい」と話した。

(令和8年10月21日(水) 読売新聞より一部抜粋)