

和歌山市立楠見小学校 わかやま給食実施中

(第二回 ジビエカレーとわかやまポンチ)

和歌山市立楠見小学校では、11月より月1回わかやま給食を実施している。今回の献立は、ジビエソーセージを使ったカレーとわかやまポンチ。わかやま給食を実施したきっかけは、県内食品業者主催のわかやま給食グランプリ。栄養士の奥沙貴先生は、給食グランプリに応募することで子供たちに和歌山の食材や栄養バランスに興味を持ってもらおうと考え、家庭科の授業で5年生と6年生の子供たちに献立を考えてもらった。子供たちは、本やインターネット検索で地元の食材でどんなものがあるのかを調べ、献立に地元の食材を盛り込めないか考えた。考えた献立は、家庭科の調理実習で実際に作ってから応募したかったが、新型コロナウイルスによる感染症対策のために複数人での調理が困難となり、断念。それぞれ子供が書いた絵で応募となった。しかし、子供たちは自分たちが考えた献立がどんな味になるのかわからない。そこで、1クラスずつ食べたい献立を選出し、実際に給食にして出してみようと考えた。子供たちの選考の結果、「和歌山ラーメンや梅うどん、鯨の竜田揚げ、ジビエカレー、わかやまポンチ等」が、給食で出されることが決まった。

本会では、今回の給食にジビエソーセージと青梅の甘露煮を提供した。

今回の献立を考案してくれたのは6年生の男子。「献立作りでまず入れたかったのは、好物のカレー。カレーに何か和歌山の食材を組み合わせたいと思い、インターネットで検索した。すると和歌山ではジビエ肉が有名と知り、ジビエ肉をカレーに入れて食べてみたいと考え、ジビエカレーにした。デザートはわかやまポンチは、普段からフルーツポンチと焼きそば等が給食献立でセットになっている。そこで、地元食材を使ったフルーツポンチはないかと検索したところ、地元のフルーツや梅を使ったわかやまポンチを見つけた。どちらも自分の好物なので、作ってもらえてうれしい。味はイメージ通りでとてもおいしかった。ジビエソーセージは固いイメージだったけど、柔らかくておいしい。わかやまポンチは、いつものフルーツポンチに近い味だったけど、青梅が入っていておいしかった。」



ジビエカレーとわかやまポンチ



廊下に張り出している献立と栄養バランス。管理は給食委員の子供たちが行う。



カレーとわかやまポンチを食べる子供たち

(R2年12月16日掲載)