

平成27年度佐渡市学校給食
地場産物活用「統一メニュー」について

市内の学校給食では、地場産物を使った「統一メニュー」を年間6回実施します。

これは、佐渡の地場産物や特産品を学校給食に使用することで、佐渡市地産地消推進計画や国の第2次食育推進基本計画の目標値を推進し、地場産物の使用量や使用食材の拡大を目指す取り組みです。

佐渡市統一レシピ紹介

揚げ大豆とアスパラのサラダ

材料 (1人分)

- 大豆: 10g
- かたくり粉: 3g
- 揚げ油: 2g
- アスパラガス: 20g
- きゅうり: 20g
- にんじん: 5g
- コーン: 10g
- 穀物酢: 2g
- 上白糖: 1.2g
- しょうゆ: 2g
- 食塩: 0.1g
- ごま油: 1g

〈作り方〉

- ①大豆は水でもどす。水気を切り、かたくり粉をまぶし、油でカリカリに揚げる。
- ②アスパラガス、きゅうり、にんじんはさいの目切りにし、それぞれ茹でて冷ます。
- ③コーンは茹でて冷ます。
- ④調味料を混ぜて、①②③と和える。
最後にごま油を加える。



(写真:内海府小・中学校)

使用する
佐渡産食材



アスパラガス



きゅうり



大豆

相川支所・相川消防署の竣工式が行われました

5月28日、佐渡市役所相川支所・佐渡市相川消防署の竣工式が行われました。式には56人の関係者が参加し、東京藝術大学学長の宮田亮平氏・相川在住の画家、今城俊雄氏の寄贈美術作品が披露され、設計・施工を担当した企業の方々と寄贈の皆様へ感謝状が贈呈されました。

新庁舎の特徴は、行政と消防機能が併設され、災害時には迅速な協力体制がとれる防災拠点となることです。万一の災害に備えて、3階には自家発電機や災害対策室を配備しました。津波対策としてピロティ方式を採用し、2階は海拔約10m、3階は約13mまでの津波を回避することができます。

また、世界遺産登録を目指す佐渡金山周辺の歴史的遺構等の散策も楽しんでいただくため、バスロータリーや観光案内所を併設するなど、佐渡観光の周遊、情報発信機能も兼ね備えています。

新庁舎を拠点に、安心・安全で、賑わいのある地域づくりに取り組み、日本一お客様に愛され、選んでもらえる島を目指してまいります。



寄贈の皆様(左から、今城俊雄様、新潟企業株式会社様、甲斐市長、株式会社新日興業様、株式会社近藤組様)



「シュプリング」宮田亮平作



「Hello, again」
今城 俊雄 作