シリーズ 食を通じて 佐渡を元気に! 20

佐渡市統一メニュー紹介

とびうおの手作りさつま揚げ

写真：相川学校給食センター

材料(5人分)

とびうおすりみ:1袋、押し豆腐:100g、長ねぎ:25g、たけのこ水煮:30g、ひじき:大さじ1、みそ:小さじ1、おろししょうが:小さじ1/2、酒:小さじ1/2、こしょう:少々、パン粉:大さじ2.5、揚げ油:適宜

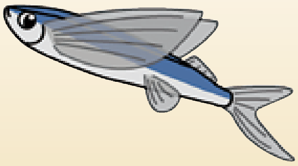
作り方

① ひじきを水で戻す。② 長ねぎ、たけのこ水煮はみじん切りにする。
③ 材料をすべて混ぜ合わせる。④ 1人分ずつ小判型に丸め、揚げる。
※低温でじっくり揚げると中までしっかり火が通り、きれいなキツネ色に仕上がります。

とびうおについて…

とびうおは、100メートル以上も飛ぶことができる魚です。初夏から夏にかけてよく捕れ、家庭では刺身や塩焼き、酢みそをかけて食べるほか、すりみは、みそ汁やすまし汁に入れて食べます。

とびうおを開いていろりで焼いた『あごだし』は麺のつゆや煮しめのだしに使われています。



「第10回全国学校給食甲子園」県代表として表彰

全国の学校給食で提供されている郷土を代表する料理を競う「第10回全国学校給食甲子園」(特定非営利活動法人21世紀構想研究会主催)に、全国2,054施設が応募し、その2次予選で、相川学校給食センターが東日本の26施設の1つに選ばれ、県代表として表彰されました。なお、昨年は畑野学校給食センターが同様に表彰されています。

地元食材や郷土食の要素を取り入れ、食育を考えるねらいで実施しており、15品目の佐渡産食材を使った献立は、「ごはん、牛乳、いかの香味揚げ、揚げ大豆とアスパラガスのサラダ、ながも入り飛び魚のすり身汁、佐渡産いちご」です。このサラダは、季節を感じる旬の地場産物を使った佐渡市統一メニューとして、5月に市内のすべての学校給食で提供しました。

地元でとれた食材を食べることで、佐渡を理解し、愛する気持ちを育むよう、今後も学校給食で地場産物を積極的に取り入れた給食を提供していきます。

お問い合わせ　教育委員会学校教育課　学校給食係　☎23－4894

佐渡市身体障がい者体育大会が開催されました

身体に障がいのある方の社会参加とスポーツを通して親睦を図ることを目的に、9月27日㈰、畑野中学校体育館を会場に、「平成27年度佐渡市身体障がい者体育大会」が開催されました。

当日は、10地区から約120人の障がいのある方が参加され、パン食い競走や標的倒しなどのレクリエーション種目では賑やかに、フライングディスクや玉入れなどの地区対抗種目では真剣に競い合い、大会は大いに盛り上がりました。

また、新潟県障害者交流センター、一般ボランティアの皆さまからも、審判や会場設営などにご協力をいただきました。

大会結果

総合1位:両津チーム、2位:佐和田チーム、3位:羽茂チーム