

南越前町河野給食センター



● 梅の学習

3年生は総合的な学習の時間に地域の特産物である梅について勉強しています。

食育ボランティアさんの梅園を訪れ、オーナーから説明を聞きました。

河野地区の梅園は山の斜面にあり、とても広い面積なので、作業が大変だそうです。

平成22年は花の咲く時期に雪が降って寒かったため受粉がうまくいかず、枝になる実の量が少ない見込みであると説明を受けました。

子どもたちは、自然に左右される仕事の大変さを感じていたようです。



梅園全体に撒く薬が入ったタンク。昔はスプリンクラーが無く、大変だったそう。



● 梅シロップを使って調理実習

梅に詳しい食育ボランティアさんから、梅を使った簡単なチーズケーキの作り方を教えていただきました。

焼いている間に、梅エキスを爪楊枝の先につけて試食。あまりの酸っぱさに顔をしかめていました。

梅がいろんな形に加工できることに感心していました。



● 食育ボランティアさんとの 打合せ

給食の献立開発に協力していただける食育ボランティアさんと学校関係者で打合せを実施しました。

連携して新しい献立を考案し、ふるさとの好きな子、給食の好きな子を増やしたいとの思いが伝わりました。食育ボランティアさんにも、給食の楽しい思い出がたくさんあるそうです。

● 調理員も研修

食育ボランティアさんに、河野の特産の梅を使った給食の献立を提案していただき、給食センターの調理員が試作しました。

梅を使うことで魚の臭みが抑えられ、程よい酸味で食欲が増すようです。

子どもたちに地域の特産に対する理解や愛着を持って欲しいとの気持ちが込められた献立です。



● 試作した献立

- ・白身魚の梅酢あんかけ
- ・そうめん汁
- ・鯖の味噌煮梅風味
- ・梅ドレッシングサラダ

1月の学校給食週間中の献立として提供されました。

