

令和7年4月22日



なめりかわの旬を味わう

— 今年もホタルイカボンボンを味わいました —

滑川漁港で今朝水揚げされたホタルイカを学校給食に取り入れ、今が旬のホタルイカと春の野菜を使った献立を実施しました。調理場では、子供たちが食べやすいよう、約13000匹のホタルイカの目取りを行いました。

南部小学校では、水野市長が訪れ、6年1組児童と一緒に滑川でとれた旬の食材のホタルイカやこごみ、菜花などのほか、自然栽培米も味わい、滑川の旬の食材のよさを再発見しました。

野菜ナムル

地元でとれたこごみや菜花、にんじんのほか、もやし、きゅうりをごま油、酢、しょうゆであえました。



ホタルイカボンボン

ホタルイカに米粉、隠し味のカレー粉をまぶした衣をつけて揚げました。



「ボンボン」という名前は、ホタルイカを揚げた時に、ボンボンとはじける音がすることと、口に入れるとチョコレートボンボンのように、ホタルイカのエキスがじわっと広がることから名付けました。



滑川産 自然栽培米（コシヒカリ）

竜宮汁

地場産のねぎや大根、にんじんと紅色の白玉だんご、糸かまぼこなどを使用し、竜宮城をイメージしました。

水野市長からは、自然栽培米や、地産地消についてのお話を聞きました。

給食を食べた児童は、「カレー風味でカリカリしておいしかった」「作ってくれた人に感謝したい」「春が来たなと感じました」と話していました。

ホタルイカボンボンを楽しみにしていました。

生産者や調理員に作ってくれてありがとうございますの感謝の心で食べてくださいね。



ホタルイカが、カリカリしておいしい！