



令和6年4月30日

なめりかわの旬を味わう

— 今年もホタルイカボンポンを味わいました —



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15000匹のホタルイカの目取りを行いました。

西部小学校では、柿沢副市長が訪れ、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。

菜花サラダ

地元でとれたこごみや菜花、にんじんのほか、キャベツ、とうもろこしをマヨネーズであえました。



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。



みかんゼリー

地元でとれたみかんの果汁を使用したゼリーです。

竜宮汁

地場産のねぎや滑川産大豆で作った豆腐と、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。

滑川産 自然栽培米 (コシヒカリ)

「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。

柿沢副市長からは、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、「頭のほうは苦みがあったけれど、身はおいしかった」「滑川のごはんを食べられて幸せ」と話していました。

滑川だからこそ食べられる給食を、おいしくいただきましょう。

たくさんの人が苦勞して作られた給食に、感謝したいです。

ホタルイカの味が濃くて、おいしい!

