

平成30年4月19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す —



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、約15000匹のホタルイカの目取りを行い、子供たちに食べやすくしました。

東部小学校では、上田市長、上田事務局長が訪れ、4年2組児童27名と一緒に滑川でとれた旬の食材のホタルイカやごごみ、菜花などを味わい、滑川のよさを再発見しました。

菜花あえ

ごごみとキャベツや白菜の菜花、キャベツ、とうもろこしのおひたしです。

ホタルイカボンボン

ホタルイカに大豆粉と米粉、隠し味のカレー粉をまぶした衣をつけて揚げました。

竜宮汁

大根、にんじん、滑川産大豆で作った豆腐、かまぼこなどを使用し、竜宮城をイメージしました。

「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。



ホタルイカの臓物がとろっとしておいしかったよ。

上田市長からは、地産地消や食事の大切さについての話を聞きました。また、キラリンとピッカと一緒に〇×クイズを行い、ホタルイカについて学びました。

児童からは、「ホタルイカの臓物がとろっとしておいしかった」「家で食べるホタルイカよりも学校で食べる方がおいしかった」「ホタルイカについて学んだことをお家の人にも教えたい」と話していました。

地元のホタルイカは、おいしい。



ホタルイカは、定置網漁で獲るよ。

