

令和5年4月20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、約10000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。

北加積小学校では、水野市長が訪れ、4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ごごみ、菜花などを味わい、滑川の旬の食材のよさを再発見しました。

### 菜花サラダ

地元のごごみと菜花、キャベツ、もやし、とうもろこしをドレッシングであえました。



### 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。



### 竜宮スープ

地元の大根、ねぎのほか、滑川産大豆で作った豆腐や、紅色の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。



滑川産 富富富

カレー味でおいしいね

水野市長からは、朝ごはんの大切さや、地産地消についての話を聞きました。

給食を食べた児童は、「ホタルイカボンボンはおいしかった。また食べたいなあ。」「ホタルイカは苦手だけど、カレー味で食べやすかった。」と話していました。

ホタルイカが、おいしかったので。また、食べたいです。



ホタルイカ大好き!