

鯨メニュー

鯨肉を活用したメニューが
給食で提供されました

授業で開発した鯨肉メニューが給食に登場しました！

10月29日(火)は森下さんが考えた「くじら肉のネギ塩炒め」です。あらみじん切りをしたねぎとレモン汁が食欲をそそります。



くじら肉のネギ塩炒め

11月6日(水)は木下くんが考えた「鯨のオーロラソース」です。給食でおなじみの鯨の竜田揚げに、ケチャップ・マヨネーズ・砂糖を混ぜたオーロラソースを添えました。



鯨のオーロラソース

11月14日(木)は宇戸さんが考えた「鯨肉のトマト煮込み」です。下茹でをしてやわらかくした鯨肉を玉ねぎ・エリンギ・ブロッコリーと一緒に煮込んでいます。



鯨肉のトマト煮込み

幼児児童生徒職員に人気投票を行った結果、最も人気のあったのは

「鯨のオーロラソース」

でした！！

3学期の給食に再度登場します！お楽しみに☆

また、道の駅たいじ〔東牟婁郡太地町森浦143-1〕にて、「くじらの和盲ソース定食(1100円)」として12月2日(月)～29日(日)まで期間

限定で提供されることになりました！！

森下さんが作成してくれたメニュー看板も掲示していただく予定です。

さらに、昨年度本校が考案したジビエメニュー「ガパオライス」と「ジビエハンバーグ」を提供してくださった きいちゃん食堂(和歌山県庁内)で、来年2月に今回考案した鯨メニューを提供していただけることになりました。みんなで食べに行きたいですね！