

「」当地メニュー しりべしコトリアード

フランスの郷土料理を基に、後志の良質な海産物や野菜を使い、小樽の料理人らが12年前に開発した「当地メニュー」「しりべしコトリアード」。クリーミーな味わいで、本年度は市内小中学校の給食で2回提供された。市給食センターでは「だしが決め手。家庭でもおいしく作ってもらえれば」という。

給食版レシピを作ったのは、栄養教諭の中森真悠さん(24)。あんかけ焼そばなど、ご当地メニューを給食に取り入れる一環。2023年末から提供店を実際に巡り、しりべしコトリアード推進協議会に所属するシェフから助言も受けた。

試作を重ねて昨年9月にレシピをまとめ、ホタテはカットして納入してもらおうなど地元業者の協力も得た。栄養価が高いコトリアードに合わせて同じ日の献立も調整し、昨年11月と先月に給食で提供した。

給食では同協議会が定める基本ルールから魚介にかける「ヴィネグレットソース」を

市内給食に登場 児童「家でも食べたい」



給食で提供された「しりべしコトリアード」を味わう児童



中森真悠さん

栄養教諭 中森さんがレシピ作成

省くなどしたものの、「風味豊かなだしを取り、子どもたちにも食べやすいよう工夫した」(中森さん)という。その言葉通り、2月28日の花園小では児童が笑顔でスープ

ーンを口へ運んでいた。5年の山田莉望さん(11)は「海鮮のうまみと野菜の甘みをしっかり感じた。家でも食べたい」と気に入った様子だった。中森さんは「食を通じて子どもたちに地元の豊かさを伝えたい。給食が料理や生産に関わる方々の努力を知る機会になれば」と語る。同センターの斉藤由紀主幹は煮込む時間の調整などは、大量に作る給食よりも家庭の方がしやすいと思う。市民の皆さんにコトリアードにさらに親しみを持ってほしい」と話している。(栗栖維意)



える。
④具材が煮崩れしない程度に煮込む。好みで刻んだパセリを散らす。

◇メモ
しっかりしただしで野菜の甘みが際立つ。地場産の材料にこだわりたい。練りものを加えたり、貝だしではなく殻ごと貝を入れたりしてもおいしい。

■給食の「コトリアード」(家庭向け)

◇材料(4人分) マダラ(ひと口大8切れ)、ニシンのすり身50g、むきエビ小とベビーホタテ各8個、ジャガイモ1個、玉ネギ半個、牛乳200cc、生クリーム20cc、バター少々、塩、コショウ、パセリ適量

A(白ワイン小さじ1、おろしニンニク少々、昆布だし小さじ2、かつおだし小さじ1、貝だし小さじ1)

◇作り方

①鍋で玉ネギを透明になるまでバターで炒める。

②水720ccを加え、沸騰したらマダラ、すり身、エビ、ホタテ、ジャガイモを入れる。ジャガイモに火が通るまで煮る。

③Aを入れ、間を置かず生クリーム、牛乳を加える。塩とコショウで味を調

- ◇羊蹄山麓 ▽ニセコ羊蹄広域 倶知安厚生病院(北4東1、22・1141)
- ◇岩内 ▽岩内協成病院(高台209の2、62・1021)
- ◇余市 ▽よいち整形外科クリニック(大川町6、48・5000)
- ◇寿都 ▽町立診療所(渡島町72の2、62・2411)
- ◇黒松内 ▽国保くろまつないブナの森診療所(黒松内306の1、72・3301)
- (10日) 当番医
- ◇小樽 ▽外科・内科・小児科 夜間急病センター(住ノ江1の7の16、22・4618) 午後6時～翌朝7時
- ◇札幌・西部 該当なし

当番医は急きょ変更されることがあります。受診前に確認してください。