

きゅうしょく
給食メモ No.7-29

Aは11月28日(金) Bは11月25日(火)の

しりべしコトリアードについて

さくおんと ひ つづき、ことし 昨年度に引き続き、今年も「しりべしコトリアード」を提供します!! 「しりべしコトリアード」はフランス・フルターニュ地方の郷土料理「コトリアード」をヒントに後志地域で獲れた魚介類、野菜、果物や北海道産乳製品などの地元食材を豊富に使った「食べるスープ」です。後志のシェフが中心となり、味覚と共に「北海道・後志」が記憶に刻まれ、また訪れたいと思ってほしいという願いから誕生したご当地メニューです。今回は「マルハ橋本商会」さんが給食用に作ってくださった「永遠のときめき」というすり身を使用します。

さくおんと おい 昨年度より美味しさがアップ↑した「しりべしコトリアード」になっているので、ぜひ食べてください!!

しいべしコトリアード推進協議会 会長の兼崎さんにインタビュー!

○どうして「しりべしコトリアード」を開発しようと思ったのですか?

ながさきけん よこはまし はこだてし おな よう みなとまち おたる よう ぶんか
長崎県や横浜市、函館市と同じ様に港町の小樽には洋の文化が早くから栄えました。その街でしか食べられない料理で多くの人にこの地域に足を運んでもらえ、地元の人には愛される洋食の料理を作りたいからです。

○「しりべしコトリアード」が完成するまでにどれくらいの期間がかかったのですか?

やく おんかん
約2年間かかりました。

きゅうしょく し
給食センターからのお知らせです!

きゅうしょく じかん つか
給食の時間に使ってください

こんかい くのしりべしコトリアードの具材

すり身(永遠のときめき)、小樽産真だら
ベビーホタテ(道産)、えび
じゃがいも、たまねぎ



かねざき
○兼崎さんがおすすめする後志の食材は何ですか?

こめ ぎょかいりい くだもの やさい ぜんぶ
お米、魚介類、果物、野菜など全部です!
しりべし しょく ほうこ ほんかいどう なか さいこう ちいき
後志は食の宝庫。北海道の中でもさらに最高の地域です!

○子どもたちに一言お願いします!

すべ た もの いのち いのち たいせつ し ひと
全ての食べ物には命があります。命の大切さを知る人はいつも感謝の気持ちを忘れず人に優しくなれるはずです。
えが お しょくたく たいせつ
そして笑顔の食卓を大切にしてください。

「しりべしコトリアード」についての情報が載っています。
QRコードを読み込んでぜひ確認してみてください! ☆

