

三陸新報

食べやすくおいしい

学校給食 新メニューマグロの「ベニエ」

気仙沼

気仙沼の魚を学校給食に普及させる会(日井壯太郎会長)が開発した「まぐろベニエ」が、先月から市内小・

中学校の給食で提供され始め、子供たちはマグロの新メニューを楽しんでい

る。同会は、復興庁の支援を受けて食育授業やレシピ開発などの魚食普及事業を昨年度から展開している。

「まぐろベニエ」は、昨年好評を得た「メカジキメンチ」に続き、東京のホテルオークラの総料理長を歴任した高木裕美知シェフと共同で開発。今回は、同会が約500キロを無償で提供。和洋中のソースのレシピも提供しているが、味付けは各給食センターに任せている。4日には、気仙沼中央給食センターが「まぐろベニエのチリソース煮」として、市内の12小中学校に提供した。



好評だった「まぐろベニエ」

このうち、面瀬中学校(佐藤敏典校長)では、マグロと聞いて多くの生徒が真っ先に箸をつけて味わい、「マグロの味がしっかりして食べ応えがある」などと感想を話した。

1年の熊谷裕也君と上野世莉さんは「生のマグロは苦手だったけど、これは食べやすくおいしかった。また給食に出てほしい」と話した。

「まぐろベニエ」は、県内や東京都目黒区などでの提供が決まっており、来月下旬には富谷町の小・中学校の給食での提供、気仙沼の突きん棒漁師を講師にした食育授業を行う。