

# メカのメンチに笑顔

## 気仙沼市 給食で順次提供 小中学校

「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」(白井壯太郎代表)が開発したメカジキメンチコロッケが、今週から市内小中学校の給食に登場している。同会では給食への採用に合わせて食育授業も開いており、子供たちへの魚食普及に弾みをつけたい考えだ。

メカジキメンチコロッケには、地元の第1昭福丸が大西洋で漁獲したメカジキを使用し、学校給食に合わせた栄養バランスや、調理法に加え、冷めてもおいしく食べられる味を追求したという。27日には面瀬小学校(西城敏幸校長・36人)の給食に登場。5年生61人は、前日に食育授業で地元漁師からメカジキ漁を学んだこともあり、普段は刺し身で食べることも多いメカジキの新しい食



メカジキメンチコロッケを味わう児童 (面瀬小学校)

べ方を楽しんだ。三束優希さんは「魚が好きで、メカジキは刺し身をよく食べる。メンチは初めて食べたけど、刺し身とは違った味でおいしかった。また食べてみたい」と笑顔で話した。きょう28日は、新城、小泉、九条各小学校の給食で提供される。