

おいしいねメカコロツケ

市内 気仙沼 地元食材で給食提供

24日からの全国学校給食週間(30日まで)に合わせ、気仙沼市内の小中学校で24日、地元食材などを使った特別メニューが提供された。子供たちは気仙沼の食材に理解を深めながら、おいしく味わっていた。

気仙沼中央給食センターと本吉共同調理場が配食エリアとしている市内の19の小中学校では、メカジキを使ったコロツケが提供された。

メカジキメンチコロツケは、「気仙沼の魚を学校給食に普及させる会」(臼井壯太郎代表)が2015年に開発。気仙沼港所属の遠洋マグロはえ縄船が漁獲したメカジキを肉の代わりに使ってい



メカジキメンチコロツケを味わう児童(九条小)

給食週間に合わせて

同年から提供されてお小学校和8中学校の児、今年で3年目。11童、生徒分約3300

個が提供された。

九条小学校(熊谷聖校長)でも、「いただきます」のあいさつの後、係から配られたコロツケを勢いよくほおばる姿が見られた。5年の阿部修平君は「中が柔らかくておいしい。普段からメカジキはフライなどで食べていて大好き」と話した。

臼井代表は「子供たちに気仙沼には素晴らしい食材がたくさんあるということを話してもらいたい」と話していた。