

我が家de食育 126

我が家de食育では、みよしの食に関する
さまざまな情報をお届けします。

問合 学校教育課 ☎ 32-8026 FAX 34-4379



みよしの柿を救え！

メニュー

- 柿サラダ
- 柿を使った焼き肉のたれ
- 三角柿パイ
- チピチピクリーム
- がっつり!! 柿と鳥の丼 など



みんなでおいしく、楽しく食べよう

南中学校1年生が挑戦

みよし市の特産品である柿の消費拡大を目指し、大きさや形などの問題で規格から外れてしまった柿を使った「柿カレー」が開発され、学校給食でも提供されています。地域の特産品への理解を深める活動が行われる中で、生徒たち

は柿の置かれている現状を知りました。地域と学校をつなげる地域コーディネーターや柿農家の思いに触れ、地域の皆さんに柿をもっと好きになってほしいと考え、令和5年(2023)4月から新メニュー作りに挑戦しました。

新メニュー開発に向けて



①レシピ考案

下記3点を踏まえて考案しました。

- ✓ 誰もが食べられること
- ✓ 規格外の柿を多く使うこと
- ✓ おいしくて、作りやすいこと

評価ポイント1

見た目・色



②1回目の調理実習と試食

調理を手伝ってくれた地域の人々に味などを評価してもらい、柿の大きさや量を変えたり、甘さを引き出すために火入れの時間を調節したりしてレシピを改良しました。

評価ポイント2

味・香り



評価ポイント3

食感

使用する柿の量

評価ポイント4

③2回目の調理実習と試食

全てのグループの料理をバイキング形式で試食しました。柿農家やJA職員、栄養教諭にも評価に参加していただき、プロの視点からアドバイスをもらいました。

柿のよさを発信したい！

2回の調理実習と試食・評価を経て、生徒たちは柿のアレンジのおいしさや可能性に気付きました。柿のレシピを工夫し、多くの人に柿の良さを伝えるため、現在、市役所や南中学校のホームページなどで発信しています。