



給食だより【特集号】

ウェブサイトからも
見ることができます



令和8年2月発行 美唄市学校給食センター

地域とつながる“ジビエ給食”

■ 地域の鹿肉を給食に

給食センターでは以前から、「市内の鹿肉を給食で使えないだろうか」と考えておりました。地域の食材を大切にすることは、まちの活性化につながるからです。

安心して安全に提供できる体制づくり、そして何より、子どもたちにおいしく食べてもらえることを第一に考えながら、準備を進めてまいりました。

そして今年1月、ついに実現いたしました。



■ 東中学校3年生の学びとつながって

昨年度より東中学校3年生は、総合的な学習の時間において、美唄の特産品や農産物などを調査探求(美唄探求)し、それを活用したオリジナルメニューを栄養教諭指導のもとに考案、調理実習、実食までを行っています。



さらに給食センターでは、生徒考案のメニューの中から2品を、実際に給食メニューとして採用しています。

このような食育の一環として、今年度はジビエ(鹿肉)メニューを考案したグループが複数ありました。

給食センターの準備と、生徒の学びが重なり、今回の“ジビエ給食”が生まれたのです。

■ 第1回 美鹿ボロネーゼ風パスタ～ミートソース仕立て～

第1回は、ミートソース仕立てのボロネーゼ風パスタを提供いたしました。(1/27 火曜日提供)

鹿肉は、国産ジビエ認証施設である(株)Mt.様に依頼し、挽き肉にいただきました。また(株)Mt.代表取締役山本様より、おいしさを重視するために、豚肉6:鹿肉4の合い挽き肉が良いとアドバイスもいただきました

麺は、製麺会社である(有)角屋様に、ボロネーゼに合う平麺パスタ(フィットチーネ)を学校給食用として製造していただきました。

これは考案したグループが「ボロネーゼの麺にはフィットチーネを使用したい！」と最後までこだわり抜いたポイントです。

給食メニューに取り入れるにあたり、生徒たちのこだわりも大切にしながら学校給食で再現したいと考え、(有)角屋様に依頼をして、幾度となく打ち合わせを重ね、実現可能としたものであります。

そのフィットチーネに合うソースを、給食センターでは、大量の玉ねぎや人参、セロリなどを使用して、じっくり炒め、無水で調理をし、食材から出る旨味と深みを引き出しました。

また子どもたちのジビエに対する心理的なためらいを減らし、おいしさを重視するために、(株)Mt.代表取締役山本様よりアドバイスをいただいた、豚肉6:鹿肉4の合い挽き肉で調理しました。



■ 第2回 サスムコギビンバ



第2回は、ビンバを提供いたしました。(1/30 金曜日提供)
鹿肉は、生徒が調理実習で使用した部位と同じ、ソトモモを使用。味付けは、びばいのてしごと醤油、味噌を使用し、ボロネーゼ同様、豚肉6:鹿肉4のおいしい割合で調理しました。

生徒たちからは、「おいしい！」とおかわりが続出。食缶はあっというまに空になりました。また、「卒業前に鹿肉の給食をもう一度食べたい！」とリクエストもいただきました。

ちなみに、「サスムコギ」とは韓国語で鹿肉という意味です。生徒たちは、メニュー名にもこだわりをもって考えました。



■ 桜井市長とジビエ給食試食会を実施

ジビエ給食第1回目の1月27日火曜日。東中学校にて、ジビエ給食試食会を実施いたしました。桜井市長は美鹿ボロネーゼ風パスタを考案した生徒たちと一緒にジビエ給食を試食していただきました。最初は緊張した面持ちの生徒たちでしたが「給食センターの方々がさらにおいしく仕上げてくれて、さすがプロだなと思います」と食べながら、桜井市長や取材陣の方々に感想を述べてくれました。

