

山の木々の緑が鮮やかな6月です。新しい学校、新しい学年 になれましたか。

* 輪島中学校の給食調理場のスタッフ（株式会社メフォス）を紹介します。

三井中学校、松陵中学校、上野台中学校が統合して2年目です。生徒数は440人、給食人数486食を担当します。



岩渕秀美 川端貴子 沖崎陽子
竹背礼子 安田久子 大森幸代（主任）

* 私たち6人で作ります。

子どもたちの元気な笑顔のために、一生懸命においしく作りますので、よろしくお願い致します。

輪島中学校では今年度、スーパー食育スクール事業 文部科学省委託事業を行っております。

テーマは「つなぐプロジェクト～豊かな心と健康な一生～」

—輪島の里山里海の恵みに感謝する心の育成—

・ 伝統文化をつなぐ

ふるさとの伝統的な食文化への理解を深め次世代へ伝え、里山里海の恵みに感謝する心を育む

・ 里山里海をつなぐ

統合により里山と里海の地域が一緒になった。お互いの地域の行事食、郷土食に興味、関心をもたせる。

・ 世代をつなぐ

元気な高齢者の食事内容を知ることにより自分たちの食生活について考える。また高校生との交流では地域食材に興味を促す。

輪島中学校の科学部9人とカルチャー部9人が千枚田で田植えをしました。

科学部では輪島市白米の千枚田について調べています。

5月18日（月）に現地調査を兼ねて、千枚田で田植えをしました。

昔、なぜ白米に田んぼが1,000枚にもなったか。

現在どのような問題があるか。これから先どうすべきかなどについて調べています。

また、おいしいごはんになる「こしひかり」について、学校でもバケツ栽培をして、観察しています。



カルチャー部では、日本の代表的な食品である米について調べています。

調理実習で米粉を使い草団子を作りました。今後は、おにぎりや焼きめしなど輪島産の米を使い作る予定です。白米の米も利用する予定です。

また、新しいお菓子や料理を米やいしるをはじめとする地場産物を使い開発していく予定です。

5月26日(火)に「朴葉めし」をしました。



本当は2枚で包むのですが、今日は1枚で包みましょう。



今、山に咲いている白い花は朴の木です。三井の橋本さんのおじいさんとおばあさんが、山で約500枚を採ってきてくださいました。ありがとうございます。

朴の葉には殺菌作用があります。食べ物を包んでも良い葉です。良い香りがします。

昔、能登地方では朴の葉に、きな粉をかけたごはんを包んで食べました。田植えの時に作りました。田んぼへ持って行きおやつに食べました。稲の花粉に見立てた きな粉は、たくさん実りますようにとの豊作への願いが込められていました。

田植えの頃に農家では食べましたが、町中や海辺では食べるのがなく、初めての生徒も多かったです。26日は、三井の山の朴葉の香りをかいで、昔の人の稲作の苦労や米に対する思いを想像してみました。

12日つるも汁、19日赤カレイの米粉揚げ、22日 真ふぐの中華あんかけ でした。

輪島港で捕れた美味しい魚を頂きました。漁師の皆さんありがとうございます。

↓カレイは縁側や小骨もおいしく食べました。



↑ とても、大きなフグの切り身でした。

輪島ではたくさんフグが捕れるということを漁協の方に聞きました。



← つるものみそ汁です。輪島の方はじゃがいもと煮ます。