

『広島女学院大学』×『カゴメ』×『安芸太田町』 産学官連携事業

『広島女学院大学』の学生さんが考案!! おいしい学校給食メニュー第1弾が登場!!

11月25日、加計小学校の給食時間にお邪魔してきました!
1年生の教室から給食のいい匂いが!! ドアを開けてみると、
子どもたちはきちんと席に着いて、おいしそうに楽しそうに食
べている最中でした。

この日のメインメニューは…『トマみそ麻婆豆腐』♪

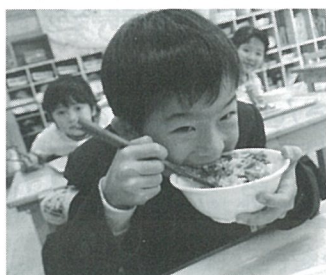


【トマみそ麻婆豆腐】のポイント

- ☆安芸太田の食文化を子どもたちに伝えるため、
イノシシ肉を活用
- ☆イノシシ肉はどの部位でもおいしく食感が楽し
めるよう、ミンチ肉に加工
- ☆カゴメ調味料「トマみそ」を活用することによ
り、適度な甘味を持たせ、小さな子どもでもお
いしく食べられるよう工夫。イノシシ肉の臭み
も軽減!

子どもたちの声

- トマト味がさっぱり
しておいしかった!
- トマトケチャップは
苦手だったけどおい
しかった!
- イノシシ肉の味がし
た!



実はこのメニュー、広島女学院大学管理
栄養学科の学生さん17名が3班に分かれ、
食品メーカー(株)カゴメさんの協力を得なが
ら、地元の食材を活用し、子どもたちのた
めに考案してくれた、学校給食メニューの
1つです。

今年の6月からメニューの開発を始め、
8月には試食会を開催し、町の栄養士や給
食調理員の意見も取り入れながら何度も試
作を重ね出来あがった安芸太田町オリジナ
ルメニューです。

うれしい言葉や参考になる言葉がたくさ
ん聞かれ、大好評でした。協力してくれた
児童の皆さん、ありがとうございました。

筒賀調理場管内では、11月24日に「ト
マみそ麻婆丼」として提供しました。みん
な楽しく、おいしく食べました。

レシピを町ホームページで公開中。ご家
庭でもぜひ作ってみてくださいね。

※12月には第2弾のコラボメニューが登場! お楽しみに♪♪

町では、中山間地域の取組みに対し興味・関心を示す大学や、社会貢献意欲の強い企業と連携
することにより、地域外との繋がりを強め、本町を応援してくれる団体・個人を増やしています。
繋がりが出来た応援団を『あきおおた家族』として称し、繋がりによるまちづくりに取り組ん
でいます。