

優秀賞

①ごはん

②ポークチャップ

③ヴィネグレットサラダ

④しりべしコトリアード

⑤牛乳

献立名

小樽市はたらやにしん、ほっけ、ほたてなどの「海の幸」が豊富です。また、小松菜やきゅうりといった「野菜類」や、後志産のいちごやさくらんぼ、ぶどうなどの「果物」も多く獲れ、これらの豊かな食材を使用した、給食を日々提供しています。

小樽市の給食の取組のひとつとして令和4年度から小樽市の「ご当地料理」を取り入れており、食を通して地元の豊かさや、食に関わる方々の努力や思いを知る機会として昨年度は「しりべしコトリアード」を提供しました。「しりべしコトリアード」は後志のシェフが中心となり、味覚とともに「北海道・後志」が記憶に刻まれ、また訪れたいと思ってほしいという願いから誕生した新ご当地グルメです。フランス・ブルターニュ地方の郷土料理「コトリアード」をヒントに具材のルールとして後志地域で獲れた魚介類、野菜、果物や北海道産乳製品などの地元食材を豊富に使う「食べるスープ」となっています。

小樽グルメといえは「寿司」や「あんかけ焼きそば」が挙げられますが市内の飲食店のシェフが「洋食の小樽グルメを作りたい!」という思いから「しりべしコトリアード」が考案されました。港町の小樽市は、昔から貿易港として外国との繋がりがあったため早くから洋食文化も根付いたとされています。「しりべしコトリアード」には、小樽産のたら、ほたて、にしんのすり身、小樽ワイン、後志産のじゃがいもを使用します。


給食で提供するにあたって、昨年度の夏休みから試作を行い、「しりべしコトリアード協議会」の方々（小樽市のシェフ）に食べてもらいました。アドバイスをいただき、食材や味を調整し改良を重ねました。そして、提供日には協議会のシェフが学校へ訪問し、「しりべしコトリアード」誕生の話をしていただきました。また、「しりべしコトリアード」には欠かせない「ヴィネグレットソース」があります。今回はサラダのドレッシングとしてアレンジしました。「しりべしコトリアード」と「ヴィネグレットサラダ」を一緒に食べることで口の中で調味され、「しりべしコトリアード」をより風味豊かに食べることができます。「しりべしコトリアード」は後志のシェフの地元への思いによって生まれた料理です。そして給食も、子どもたちへの沢山の方々の思いが重なりひとつの献立が作られます。食を通して人や地域との繋がりを感じてもらい感謝の気持ち「ありがとう」や「もったいない」という食べ物を大切にする気持ちを大事にしていきたいと思います。この献立から小樽や後志の食材を知ってもらい、食べたら「ふるさと小樽」の味を愛おしめるような心温まるスープを提供します。

応募した献立を教材として活用した食に関する指導について、ねらいや実践の成果・課題

児童生徒が道産食材に対する興味・関心を高め、食を愛おしむ献立内容になるよう工夫している取組

クリーン農産物・有機農産物を含む道産食材の使用推進のための工夫や地域や行政と連携している取組

後志産物



献立	材料名	1人分分量(g)	切り方等	作り方
①ごはん	精白米 強化米	75 0.23		※炊飯
②ポークチャップ	豚肩ロース肉 玉ねぎ ケチャップ ウスターソース しょうゆ 料理酒 三温糖	55 20 10 2 0.5 5 0.5	スライス 薄切り タレ タレ タレ タレ タレ	①玉ねぎを洗浄し、薄切りにする。 ②豚肉を炒める。 ③玉ねぎを入れて炒める。 ④調味料と炒める。
③ヴィネグレットサラダ	キャベツ きゅうり にんじん ホールコーン オリーブ油 サラダ油 酢 三温糖 おろしにんにく こしょう 食塩 乾燥パセリ	20 20 8 5 4 4 3 0.3 0.2 0.01 0.2 0.02	1cmカット 輪切り 千切り ドレッシング ドレッシング ドレッシング ドレッシング ドレッシング ドレッシング ドレッシング	①キャベツ、きゅうり、にんじんを洗浄する。 ②キャベツを1cmカット、きゅうりを輪切り、にんじんを千切りに ③キャベツ、きゅうり、にんじん、ホールコーンを茹でて冷却す ④調味料と和える。
④しりべしコトリアード	真だら角切り（皮付き） ベビーほたて むきえび にしんのつみれ じゃがいも 玉ねぎ 白ワイン（小樽ワイン） ごんぶだし かつおだし 牛乳 生クリーム バター 貝だしつゆ 食塩 こしょう 乾燥パセリ	20 15 8 30 25 30 4.5 5 3 50 5 0.5 0.8 0.1 0.02 0.01	2cm角切り ダイスカット 薄切り	①じゃがいも、玉ねぎを洗浄する。 ②じゃがいもをダイスカット、玉ねぎを薄切りにする。 ③玉ねぎを入れて炒める。 ④たら、ほたてを入れ、水を入れる。 ⑤ごんぶだし、かつおだし、貝だし、白ワイン、おろしにんにく、塩、こしょうを入れる。 ⑥えび、じゃがいも、牛乳、生クリーム、バター、にしんのつみれ入れる。 ⑦パセリを入れる。
④牛乳	牛乳	206		