

きゅうしょく
給食メモ No.6-27

きゅうしょく
給食センターからのお知らせです！

Aは11月8日(金) Bは11月5日(火)

きゅうしょく じかん つか
給食の時間に使ってください



かいちょう かねざき ほかに2名の方に試食
していただいた様子



しりべしコトリアードについて

「しりべしコトリアード」はフランス・フルターニュ^{ちほう}地方の郷土料理^{きょうどりょうり}「コトリアード」をヒントに後志^{しりべしちいき}地域で獲れた魚介類^{ぎょかいりい}、野菜^{やさい}、果物^{くだもの}や北海道産^{ほっかいどうさん}乳製品^{にゅうせいひん}などの地元^{じもと}食材^{しょくざい}を豊富^{ほうふ}に使^{つか}った「食べるスープ」です。後志^{しりべし}のシェフ^{ちゅうしん}が中心^{ちゅうしん}となり、味覚^{みかく}と共に^{とも}「北海道・後志^{ほっかいどう しりべし}」が記憶^{きおく}に刻^{きざ}まれ、また訪^{おとず}れたいと思^{おも}ってほしいという願^{ねが}いから誕^{たんじょう}生^{せい}したご当地^{ごとうち}メニュー^{めんじゆ}です。小樽^{おたるさん}産^ま真^まだらと小樽^{おたるさん}産^まニシン^{にしん}のすり身^{すりみ}が入^{はい}っています！

しりべしコトリアード推進協議会 会長の兼崎さんにインタビュー！

○どうして「しりべしコトリアード」を開発^{かいぱつ}しようと思^{おも}ったのですか？

ながさきけん よこはまし はこだてし おな よう みなとまち おたる よう ぶんか
長崎県^{ながさきけん}や横浜市^{よこはまし}、函館市^{はこだてし}と同じ様に港町^{おな}の小樽^{よう}には洋^{みなとまち}の文化^{おたる}が
早^{はや}くから栄^{さか}えました。その街^{まち}でしか食^たべられない料理^{りょうり}で多く^{おほ}の人に
この地域^{ちいき}に足^{あし}を運^{はこ}んでもらえ、地元^{じもと}の人^{ひと}には愛^{あい}される洋食^{ようしょく}の料理^{りょうり}を
作りた^{つく}かったからです。

○どうして「しりべしコトリアード」は期間限定^{きかんげんてい}で提^{てい}供^{きよう}されて
いるのですか？

いま つうねん ていきょう みせ はんぶんいじょう
今は通年^{いま}で提^{てい}供^{きよう}しているお店^{みせ}が半分以上^{はんぶんいじょう}です。
フランス^{フランス}（フルターニュ^{ちほう}地方^{かいせんなべ}）の海鮮鍋^{かいせんなべ}がベース^{ベース}です。
雪^{ゆき}あかりの路^{みち}の時期^{じき}にあわせて1か月^{げつ}間のフェア^{げつかん}を開催^{かいさい}している
のは、冬^{ふゆ}が似合^{にあ}う料理^{りょうり}だという事^{こと}と、より多く^{おほ}の観光^{かんこう}のお客^{きゃく}様に
知^しって頂^{いた}きたいからです。

○「しりべしコトリアード」が完成^{かんせい}するまでにどれ^{どれ}くらい
の期間^{きかん}がかかったのですか？

やく ねんかん
約2年間^{やく ねんかん}かかりました。

○子ども^こたちに一言^{ひとこと}願^{ねが}いします！

すべ た もの いのち いのち たいせつ し ひと
全ての食^{すべ}べ物^たには命^{いのち}が有^あります。命^{いのち}の大^{たい}切^{せつ}さを知^しる人^{ひと}はいつも
感謝^{かんしゃ}の気^き持^もちを忘^{わす}れず人^{ひと}に優^{やさ}しくなれるはず^{はず}です。
そして笑^{えが}顔^おの食^{しょく}卓^{たく}を大^{たい}切^{せつ}にしてくださ^さい。

○兼崎^{かねざき}さんがおすす^{すす}めする後志^{しりべし}の食^{しょく}材^{ざい}は何^{なん}ですか？

こめ ぎょかいりい くだもの やさい ぜんぶ
お米^{こめ}、魚介類^{ぎょかいりい}、果物^{くだもの}、野菜^{やさい}など全部^{ぜんぶ}です！
しりべし しょく ほうこ ほっかいどう なか さいこう ちいき
後志^{しりべし}は食^{しょく}の宝庫^{ほうこ}。北海道^{ほっかいどう}の中^{なか}でもさら^{さら}に最^{さい}高^{こう}の地域^{ちいき}です！

「しりべしコトリアード」についての情^{じょう}報^{ほう}が載^のっています。
QRコード^{QRコード}をよ^よみ込^こんでぜ^ぜひ確^{かく}認^{にん}してみ^みてくださ^さい！☆

