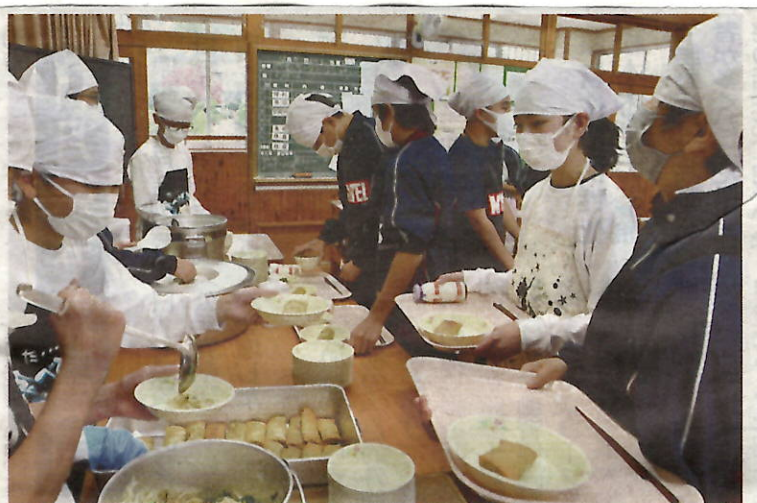




苦手な野菜もおいしく

南木曾中の生徒が料理2品考案
給食で提供

蘇南高

南木曾町 食で提供された。3人と、ポテトコロケの
の蘇南高校 は子供の偏食に関心を タネにナスを加えて春
3年生3人 持ち、好き嫌いやそれ 巻きで包んだ「コロッ
が、総合探 による栄養の偏りを減 ケin the 春巻」
究の時間を らしだいと考え取り組 で、4、5日に1品す
使って「苦 んだ。

手な野菜を食べやすく
する「料理2品を考案
し、南木曾中学校の給
蘇南高生の3人が
考案したナス入り
の春巻が提供さ
れた給食(5日)

小椋明日香さん 3人は蘇南高と南木
(18)、木村美桜さん 曾小・中学校で全校児
(17)、大畑竣平さん 童生徒を対象にアンケ
(17)が考案した。ニン ートを採り、苦手な食
ジンをすりおろして生 材として特に意見が多
地に練り込んだ「にん かったニンジンとナス
じんたまごむしパン」 に注目した。試作を繰

り返し、南木曾中で給 えた」と話す。
食のメニューを考える 4日は3人が中学校
栄養教諭にも相談して を訪れ、昼の校内放送
レシビを完成させた。 で木村さんが趣旨やレ
大畑さんは「なるべく シビを説明した。各ク
苦手意識が湧かないよ ラスで生徒は考案メニ
う見た目で食材に気付 ューを味わい、1年生
かないような調理を考 の松山廉翔さんは「ナ
スは味が苦手だけれど
(蘇南高生の料理は)
混ぜているのがわか
らず平気で食べられ
た」と完食していた。
小椋さんは「嫌いな
ものは『食べない』で
はなく、方法次第で



南木曾中の校内放送で料理を説明
する木村さん(手前)と(右奥から)
小椋さん、大畑さん(4日)

『食べてみよう』とい
う思いになってもらえ
たら』と願っていた。
(大崎崎慧)