

学校給食への域内特産農林水産物の提供の実施

和歌山県の和歌山市西脇小学校において、徳島県の特産品である「阿波尾鶏^{あわおどり}」を学校給食に提供するとともに、栄養教諭の板越先生が6年生に対し「阿波尾鶏^{あわおどり}」についての授業を行いました。

また、校内に阿波尾鶏のおしらせ等を掲示し、阿波尾鶏の紹介を行いました。

記

1. 実施校
和歌山市西脇小学校（和歌山県和歌山市西庄 1012）
2. 実施日
令和3年11月25日（木）
3. 提供物
阿波尾鶏^{あわおどり}
4. 対象
437名（出前授業6年生 58名）
5. 給食での提供メニュー
阿波尾鶏^{あわおどり}のから揚げレモンソース



とくしま とりにく あわ おどり きゅうしよく ていきょう
徳島の鶏肉「阿波尾鶏」が給食に提供されます

あわおどり 阿波尾鶏とは・・・
徳島県で生まれた自産の鶏肉です。30年以上の歴史があり、徳島県の伝統的産物「阿波踊り」が原産の市産です。
11月25日には「阿波尾鶏のから揚げレモンソース」として給食に提供されます。

あわおどり 阿波尾鶏のおいしい！ポイント
・甘みとコク、うま味がいっぱい！
・自然の草でのびのびと運動したことでお肉がひきしまって、低脂肪！

～徳島のから揚げレモンソース～
（各料1人分）
鶏肉もも 240グラム
塩・コショウ 少々
醬油 小さじ1
片栗粉 大さじ4
水 適量

作り方
①鶏肉は塩・コショウ、醬油で下味をつける。
②①を醬油で揚げる。
③片栗粉でレモンソースを拌る。
④揚げた鶏肉にレモンソースをかけて完成！

宝島にはその地域の特産を生かした阿波尾鶏が食べられます。宝島は徳島県小学校に阿波尾鶏が提供されることになりました。ご家庭でも、鶏の感想などを一緒にお話しください。

