

# ご当地魚介スープ給食に

フランスの郷土料理を後志産の海産物や野菜でアレンジしたスープ「しりべしコトリアード」が、小樽市内の小中学校の給食に採用された。小樽産の真ダラやニシンのすり身が入った「給食版」で、5日の潮見台小を皮切り

に提供が始まった。「しりべしコトリアード」は2013年、市内のシェフらがフランスの郷土料理を基に作成した。ご当地メニューとして定着しつつある。

同センターは22年度から、地元の料理を給食メニューに取り入れており、今回はあんかけ焼きそば、群来太郎丼、花魚井に続く4品目。5月から試作や試食を始め、シェフらの助言を得ながら9月に給食用レシピを完成させた。小中学校全29校で提供する。

5日は「しりべしコトリアード推進協議会」のシェフ3人と同センターの栄養教諭が潮見台小を訪れ、コトリアードの由来などを説明。3年の羽田陽まりさん(9)は「とてもおいしい。シチューのように食べやすかつ

## 「コトリアード」 市内小中で提供

た」とおかわりしていた。同協議会の兼崎義明会長(64)は「給食に採用してもらえたのは意義があることでうれしい。地産地消の取り組みや食べることに興味を持ってもらえたら」と話している。

(栗栖維意)

◀ 「しりべしコトリアード」を紹介する栄養教諭＝潮見台小

