



姉妹都市小田原市の特産 「小田原ひもの」を学校給食で提供



小田原の食文化から生まれた「小田原ひもの」を、全市立学校で味わう機会をいただきました。給食提供にあわせて、子どもたちが食べやすいように、小田原ひもの協同組合の皆さんがひと手間かけて、特別に一部骨を取り除く作業を行いました。

温暖な気候や海、山などの自然に恵まれた姉妹都市・小田原市では、江戸時代から、獲れたてのアジなどを開き干しにして、保存食として売っていました。特産である「小田原ひもの」は、新鮮な魚を使って素材の味を引き出す「うす塩づくり」で加工するのが特徴です。

7月に提供した下中たまねぎに続き、姉妹都市小田原市の恵みを子どもたちに届けます。

- 1 献立内容** 麦ごはん、小田原ひもの（金目鯛）、豚汁、野菜のおかか和え、果物、牛乳
※ 小田原ひもの以外の献立内容は、学校により異なる場合があります。
- 2 提供期間** 10月4日（火）～10月28日（金）の期間中（各校1回提供）
- 3 対象校** 全小・中学校及び義務教育学校

《取材受入》

- 日時 10月17日（月） 12時15分～12時55分（給食時間）
- 場所 大和田小学校（大和田町4-19-1）

※ 取材を希望される場合は、事前に学校給食課まで電話でご連絡下さい。

※ 感染症対策のため、喫食時以外はマスクを着用し、喫食中は全員前を向いて黙食を実施しています。