

函南の新グルメ「米粉メロンパン」

給食初登場、児童に好評



米粉メロンパンをおいしそうに食べる児童

|| 函南町立東小

新たなご当地グルメとして函南町で開発中の「米粉メロンパン」が19日、同町立東小の給食に登場した。地元産の米とマスクメロンを材料に用いた甘いパンは、「メロンの香りがする」「ふわふわともちもちの中間の食感」と子どもたちに大好评だった。

改良点探り商品化へ

学校給食への提供は初めて。今回、児童と教職員ら約770人にアンケートも行った。改良点を探り、将来的には地元食材を使ったオリジナルパンとして商品化する。各校の学校給食への採用も目指す。

米粉メロンパンはパン生地と同産の米粉を混ぜ、町内の生産者が作ったマスクメロンの果汁を練り込む。袋井市などでも考案されているが、函南版はメロンのみずみずしい果肉がパンの中に入っているのが特徴。町職員らでつくる研究会が昨

年から開発に取り掛かり、味、香り、食感、獨創性など試行錯誤を重ねてきた。

同町では地産地消と食育、米の消費拡大を狙った新しい食品として、まずは地元への定着を目指す。21日に同町役場で開くイベント「ふれあい広場」で限定200個を試行販売する。価格は1個200円。

- ① 「^{こめこ}米粉メロンパン」の材料は何ですか。
- ② 函南版の「^{かんなみ}米粉メロンパン」の^{とくちょう}特徴は何ですか。
- ③ あなたの住んでいるところの特産品は何ですか。
それを使った「^{とうち}ご当地グルメ」を考えてみましょう。

2012年10月20日朝刊 東部版

年 組 名前

(小学校 中学年 社会)