

報道関係者各位

今年で5回目！

学校給食から広がる郷土の輪。小学生が「海田さつま」に親しむ。／

—高校生が考案し、栄養士等が磨いたアレンジメニューで郷土料理を身近に—

“海田さつま”は、魚の旨味・香ばしい焼き味噌とゴマの香りが特徴の海田町が誇る郷土料理です。しかし、現代の小学生にとっては触れる機会が少なく、馴染みが薄いものとなってしまっています。そんな“海田さつま”を「知ってほしい!」「身近に感じてほしい!」との願いを込め、海田高校家政科の生徒さんが考案したアレンジレシピを学校栄養士等が給食メニューとしてアレンジ。町内全小学校の給食にて提供されます。



▲ 焼きおにぎりを提供（令和5年度）



◀ 海田高校生が開発に携わった「ごま鯛みそ」。活用したアレンジレシピも多数考案。海田高校ホームページにて公開されています。



01 アレンジメニュー

「郷土の味を残したい!」「もっと身近に感じてほしい」そんな思いを込めて海田高校生が(株)ますやみそ、広島安芸商工会、海田さつまの会（住民活動団体）の協力を得て商品化した「ごま鯛みそ」（万能調味料）を活用したアレンジメニューが提供されます。

提供されるメニューは「海田さつまのグラタン」。魚や味噌が苦手な児童でも「おかわり!」と言いたくなるような、親しみやすい味にアレンジされています。

02 高校生との交流及び学校給食での提供

当日は町内の全小学校（4校）で同様のメニューが提供されますが、海田西小学校において海田高校生との交流を予定しています。ぜひご取材ください。

- 日時：令和8年1月29日（木）・午前11時30分～12時50分
 - ① 11時30分～ 海田西小学校6年生と海田高校生との交流授業
 - ② 12時10分～12時50分 給食喫食
- 会場：海田町立海田西小学校（安芸郡海田町南つくも町12-3）

取材連絡先

海田町 企画部 かいたブランド課

Tel : 082-823-9212 / Mail : brand@town.kaita.lg.jp

担当：大西