

世羅中生 梨活用の特産弁当

生徒がメニューを考案し、10日に道の駅世羅で販売する弁当



傷み除いてソースに町内農園の廃棄防ぐ

2種類道の駅で10日販売

人も楽しめるお弁当ができた。ぜひ食べて」と話している。
(矢野匡洋)

世羅町寺町の世羅中3年生が、町特産の梨を使った弁当を考案し、10日に道の駅世羅(川尻)で販売する。国連の持続可能な開発目標(SDGs)の観点から、町内の農園で年間10ト以上廃棄される梨に注目。町内外の企業などが協力した。

主菜がハンバーグと唐揚げの2種類。梨の傷んだ部分を取り除いてすりおろし、しょうゆなどと合わせて主菜にかけるソースにした。調理班の盆子原佳世さ

ん(15)は「今回は60キ以上の梨を有効利用した。甘過ぎず、さっぱりした味わい」と自信を持つ。町内の飲食店2店舗の助言も得て、卵やブルーベリーなど地元食材を使ったおかずも各6品を入れた。

唐揚げ弁当が1080円、ハンバーグ弁当は1100円。当日は生徒が計60個を販売する。尾道市立大や世羅高もパッケージなどでアドバイスした。羽場美幸さん(15)は「子どもも大