

～つくってみましょう～

3月は、「しまなみアースランド」の運営と環境教育
 インストラクターをしている久保田 真依 さんを紹介
 します。コラボ給食メニューは、「ポークピカタ」です。



Q1. お仕事の内容を教えてください。
 しまなみアースランドに来た人が気持ちよく過ごせる環境づくりや、
 環境問題についてお客さんと一緒に考えるイベントをしています。

Q2. 子どもの頃に給食で好きだったメニューは何ですか？
 冷凍みかん・キャロットパン・ポークピカタ

★今治。夢スポーツでは、FC今治の運営のほかにも、市の指定管理公園である
 「しまなみアースランド」の管理運営も行っています。
 FC今治では、サッカーだけでなく「次世代のため、物の豊かさよりも心の豊かさを
 大切にする社会創りに貢献する」という思いから環境教育にも取り組んでいます。



写真提供：FC今治

しまなみアースランドのくーちゃんです。
 FC今治とコラボ給食なのにしまなみアースランドのくーちゃんがなぜ登場したかとい
 うと、実はこのしまなみアースランドはFC今治が運営をしています。なので、私も
 FC今治で働いていますが、普段は環境教育をしているインストラクターです。
 みなさんとはもしかしたら、保育園の時にmorocco（森育）に参加してくれていた
 たり、5年生の時に環境教育プログラムを受けに来てくれた時に会っているかもしれませ
 ぬ。
 3月のコラボ給食はポークピカタになります。私の大好きなメニューです。私の給
 食の思い出と言えば、みんなで食べることがとっても楽しかったことです。もう3月
 なので今のみなさんがいる学年、今のクラス、今のお友達と給食を食べられるのも
 あと少しだと思います。ぜひぜひ給食をたくさん食べて、友達と一緒に過ごして、そ
 して4月に新しい学年、クラスでもたくさんパワーを発揮してもらいたいと思います。
 いっぱい食べてくださ～い。

～久保田真依さんのボイスメッセージより抜粋（一部編集）しています～

◎ポークピカタ

〈材料〉★子ども1人分です★

豚肉（しょうが焼き用）	40g
塩	少々
こしょう	少々
小麦粉	小さじ1強
卵	7g
粉チーズ	大さじ1/2
パセリ粉	少々
油	小さじ1/2

- ①豚肉に塩・こしょうをし、小麦粉をまぶす。
- ②とき卵に、粉チーズ、パセリ粉を入れ、よく混ぜる。
- ③①に②をたっぷりつけて、油を引いたフライパンで
 両面を色よく焼く。
 *余った衣は回しかける。

豚肉はしょうが焼き用程度のスライスが食べやすいですが、こま切れや
 とんかつ用の少し厚みがあるものを使用してもいいです。
 パセリはなくてもかまいません。生のものを刻んで入れてもいいですよ。