



オステリア ベッカフィーコ
(藤井寺市藤井寺1-2-8)
☎938・3510
定休日：水曜日 ※木曜日はランチ営業のみ

お店でも、この香草パン粉を使ったメニューを食べることができます。
季節の美味しい食材と組み合わせて提供しています。(藤井シェフより)

生産者の想いが詰まった給食
いっぱい食べて元気に

子どもたちに 忘れられない 食体験を

問合先 藤井寺市柏原市学校給食センター
☎953・3761



給食センターでは、未来の担い手である子どもたちが、地元で採れる食べ物を知り、関心や理解を深め、誇りを感じてほしいとの想いから、地場産物の活用を進め、農作物だけでなく、名産品なども給食に採り入れています。
今回は、初めて市内のシェフとのコラボ給食が実現。「鶏肉の香草パン粉和え」が提供されました。普段とは違う特別な献立を、目で見て、香りを感じ、まるでお店に行ったような楽しい気持ちで食べてほしいという想いを込めて作られました。



▲直接シェフから説明が聞けました!



▲パン粉だけでもおいしい!



▲シェフが直接、香草パン粉をかけてくれました!



No.5 香草パン粉

藤井シェフ考案レシピ

- 1: ニンニクをみじん切りにする。
 - 2: ケッパー、干しブドウ、アンチョビをみじん切りにする。
 - 3: 1をオリーブオイルで炒める。香りが出たら、2を加えてさっと炒める。
 - 4: パン粉を入れて焼き色がつくまで炒める。
 - 5: ごま、もしくはみじん切りにした松の実・タイムの葉を入れ、火を消し、混ぜ合わせれば香草パン粉の完成。
- ※給食では、鶏むね肉をソテーし、ケチャップ・マスタード・水を2:1:0.5の割合で混ぜたソースを絡め、香草パン粉をかけて提供されました。

お家で再現できるレシピを紹介

- パン粉…………… 50g
- アンチョビ…………… 5g
- ニンニク…………… 3g
- オリーブオイル…………… 大さじ1
- 干しブドウ…………… 15g
- ケッパー…………… 15g
- タイムの葉…………… 3枝(約3g)
- ごま(又は松の実)… 10g



給食では、アンチョビ、干しぶどう、ケッパー、タイムの代わりに、パセリ、バジルを使用して提供されました。



▲取材時のオフショット

「お米一粒にも生産者の想いが詰まっている。給食を作っている方、生産者の方々への感謝の気持ちをもって、いっぱい食べて元気に育ってほしい」と子どもたちへメッセージを送っていました。

今回のコラボレシピのポイントは、「香草パン粉」。密閉容器に入れておけば長期保存ができ、肉・魚料理のいずれにも使えるとのこと。

材料にはこだわらず、パセリや玉ねぎのみじん切りでも代用可能。「香り豊かにするためにハーブをたくさん使い、水分をしっかり飛ばしてカリカリに炒めてほしい」とアドバイスをいただきました。

南河内の食材をおいしく提供したいという想いで令和2年に市内で開業された藤井シェフ。「地元の方ももちろん、多くの方に料理・サービス・空間で藤井寺の魅力を伝えたい」という想いで日々取り組まれています。



オステリア ベッカフィーコ
藤井 学シェフ