

自慢の浜高ランチいかが

雲仙市小浜町の県立小浜高(田中健司校長)の生徒と、同町の障害者作業所「おひるの森キッチン」が地元野菜を使った料理2品を共同開発した。23日から「浜高ランチ」と銘打ち、同作業所で一般客に提供する。開発に約1年かけた自慢のメニューだ。

同作業所は障害者と健常者が一緒に働き、ランチタイムに料理をワンコインで提供している。

運営する「おばまの森」(森久之社長)が昨年夏に共同開発を持ち掛け、同校家庭クラブ委員らが中心となって開発した。1、2年生に好みをアンケートし、ワンプレート型と丼型に絞った。味や価格、栄養価、ボリュームなどを考慮しながら同作業所職員らと試作を重ね完成させた。

小浜高生と障害者作業所共同開発



浜高ランチを開発した小浜高生徒

雲仙市、おひるの森キッチン

栄養満点 きょうから提供

このうち「和風ワンプレート」は、地元産ジャガイモとチーズ、青シソを使った豚肉巻き揚げに、おにぎりを添えた。もう一つの「ロコモコ丼」は白飯の上にボリュームのあるハンバーグなどを載せ、地元産レタスのシャキシャキとした食感を楽しめる。

同校3年の宮本実仁さん(17)は「地元らしさをみんなで作って作った自慢のランチ。ぜひ食べに来て」とPR。森社長は「その時々で生徒が作ったものを提供し、浜高ランチを定番メニューにしたい」と話した。「ロコモコ丼」を皮切りに、2品を週替わりで提供。価格はどちらも500円。営業時間は午前11時～午後2時(月、木曜定休)。(中村亮介)