

地域飲食店とのコラボ給食 第1弾「かぼちゃスコーン」

今後「学校は、地域の教育活動の拠点となる。」とされています。

この一環として地域の飲食店と collaboration した給食メニューを開発したいと考えています。地域の飲食店で本校とコラボして(レシピを伝授して)監修いただける飲食店がありましたら、情報提供をいただければと思います！！

その第一弾として、学校から徒歩1分ほどの SUNNYLOT (サニーロット) さんより「スコーン」のレシピを伝授していただき、監修いただいた「かぼちゃスコーン」を開発、本日の給食で提供しました。

SUNNYLOT (サニーロット) <https://www.toizm.com/sunnylot>



「スコーン」とは、イギリスのスコットランド地方で生まれたパン菓子の一種です。粗挽きの大麦粉を使って焼いた「バノック」というお菓子が起源とされています。その後、ベーキングパウダーやオーブンの普及により、19世紀半ばに今の形になったようです。諸説ありますが・・・「スコーン」という名前は、スコットランドのバースにある「スコーン城」の椅子の土台となる石に由来するという説があります。この椅子は、歴代の王の戴冠式に使用されたものだそうです。ここから、スコーンは石のような形に焼き上げられるようになったといわれています。

スコーンには、様々なタイプがありますが「イングリッシュスコーン」と「アメリカンスコーン」が有名です。

「イングリッシュスコーン」は、丸い形で甘さは控えめ。半分に割ってジャムやクロテッドクリームなどをつけて食べるのが一般的。イギリスでは、アフタヌーンティーに紅茶と共に食べられています。

「アメリカンスコーン」三角形で生地自体が甘め。チョコやナッツなどが入っていることが多い。カフェで提供されることが多い。本日のかぼちゃスコーンは「アメリカン」でしょうか。

最近では、イギリス風の丸い形でも生地の中に具材が入っているものなどもあり、イギリス風とアメリカ風の融合が進んでいるようです。

明日より1週間、給食と同じ「かぼちゃスコーン」を SUNNYLOT (サニーロット) さんにて販売します。