

「小松の野菜ごろっとトマトカレーうどん」

道の駅で食べれます！

昨年度の蓮代寺小学校 6 年生が、「総合」の時間に「小松市の魅力を発信しよう」をテーマに考えた、地元の野菜を使ったレシピをもとにした「カレーうどん」が、本当に道の駅木場潟のレストランのメニューになりました。(月 2 回 20 食)

2025 年 4 月 23 日 「北國新聞」掲載

児童考案のカレーうどん

卒業生が考案したカレーうどんを
味わう林校長(左)と担当教師
「小松市の道の駅」まつ木場潟



道の駅まつ木場潟 新メニューに登場

小松市蓮代寺小の児童が、今年度と学習の一環で考案したカレーうどんが、道の駅まつ木場潟(同市)の新メニューとして登場した。

22日に同所で試食会が開かれ、林幸子校長らが地元野菜をふんだんに使った一品を味わった。「小松の野菜(ごろっと)とま」とカレーうどん」は、市内産のタケノコやニンジン、加賀丸いもなど旬の野菜を取り入れ、市特産トマトを使った「A小松市のレトルトカレー」で仕上げた。

昨年の6年生19人が地元食材を発信して消費拡大につなげようと独自のレシピを考案。グループごとに4品を発表し、道の駅の職員らがメニュー化した。

カレーうどんは月2回、レストランで1日限定20食を提供する。

林校長は「卒業生が試行錯誤したレシピをたくさんの人に食べてもらいたい」と話した。



③ 小松の野菜ごろっとま
とカレーうどん 820円

・小松市産の野菜がごろっと入った
トマトカレー小松うどん!

小松市産の野菜類(トマト、人参、新玉ねぎ、たけのこ、丸いも、ほうれん草、ねぎ)、国産豚肉・鶏卵を使用

蓮代寺小学校の
6年生(令和6年度)が考えた
メニューをもとに
開発しました。



校長先生の感想

まさか、子供たちが考えたレシピが、本当にレストランでたくさんのお客さんに食べてもらえるなんて、夢みたいです。東山のタケノコや、加賀の丸いもなど高級な野菜がごろごろ入っていて、本当においしかったです。

昨年度の6年生と一緒に考えたレシピが道の駅で実際に食べられるようになって、とてもうれしいです。子どもが考えたレシピに旬の野菜が追加されていて、さらにアップグレードされていました。おいしかったので、また食べたいです。

丸山先生の感想