

「第35回中学校給食献立コンクール」応募献立から、

1の3東花穂さん の献立が登場！



今日の献立

- 栗ごはん
- ぶいの照り焼き
- 即席漬け
- 大根のみそ汁

※今回さつまいも蒸しパンは出ません。

Additional notes from the drawing:
- 金沢のさつまいも 甘さがGood! 和食に合う料理の 蒸しパン
- 七色中の子りを使った 照り焼きのぶい
- しょうがの風味がアクセントの 大根のみそ汁
- 牛乳
- 石川産の野菜 大根のみそ汁 西京味噌を使った 即席漬け!
- にはしのだしを おいしくUP. ほのかに温まると 大根のみそ汁

献立の特徴・工夫したところ

- 主食…ご飯に栗を混ぜて甘さを引き出しました。
 - 主菜…味がしっかり付くように、魚に下味をつけました。
 - 副菜…ほかのメニューと違う味付けで、味に飽きてしまわないように変化をつけました。
 - 汁物…だしを取り、深い味わいが出るようにしました。
- 全てのメニューに今が旬の食材を取り入れ、季節を感じられるようにしました！

