

「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。



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！