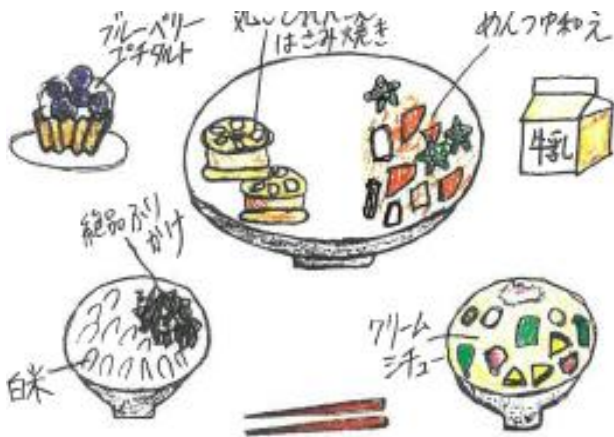


「第35回中学校給食献立コンクール」**入賞**

1の4田中千絢さんの献立が登場！



～ 今日の献立 ～

- ごはん/ごぼうと生姜のふりかけ
- しそ香る！れんこんのはさみ揚げ
- 大根とオクラのとろーり和え
- 地元の食材たっぷり！クリームシチュー
- ブルーベリータルト

※給食では少しアレンジしました

地元の食材たっぷり！

ふりかけ、炒め中！

大根、オクラ、トマトで彩りよく！

献立の特徴・工夫したところ

主食を白ご飯にして米の旨味を味わったり、れんこんを丸ごと使用すること、副菜の味付けをシンプルにすることで、野菜本来の美味しさを感じられるメニューです。

生姜やしそで、味にアクセントをつける工夫がされています。

かほく郡市の小松菜やかほっくり、加賀れんこん、能登のブルーベリーなど県内地場産物が楽しめます。

