

# 「学校給食献立コンクール in 南中」

少しアレンジして

## 第二弾！洋食部門、最優秀賞献立が登場！

### 最優秀賞1名



#### 献立作成のポイント



「体を温め、免疫力アップ！」のテーマに沿って、混ぜご飯にしょうがやにんにくを使用しました。さらに、石川県の食材や、今の時期でも手に入れやすく旬のおいしい食材を使用しました。単品では緑だけの献立でも、全体ではバランスよく彩りが良くなるように仕上げました。

#### 1年3組 槇矢 とな美 さん



\*免疫力アップ！

& 体ぽかぽか混ぜごはん

\*サクサク♪れんこんのはさみ揚げ

\*地元愛♡グリーンサラダ

\*豚しゃぶベジヌードルスープ

\*栄養満点！とろ〜りプリン



### 優秀賞3名

#### 1年4組 鈴木 心瞳 さん



\*えだまめピラフ

\*鶏むね肉のハーブ焼き

\*コールスローサラダ

\*クラムチャウダー

\*フルーツヨーグルト和え

#### 1年3組 川崎 璃子 さん

\*パン・ド・カンパーニュ

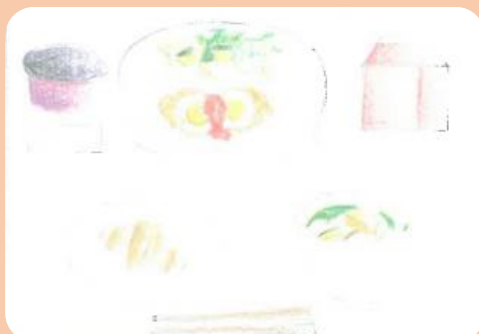
\*ほうれん草とベーコンのキッシュ

\*味わい爽やか大根のレモンマリネ

\*ソーセージとざく切り野菜のポトフ

\*濃厚チョコのムース

#### 1年5組 谷川 瑞季 さん



\*ふわふわもちり米粉バターロール

\*ボリュームたっぷりスコッチエッグ

\*グレープフルーツとレタスのサラダ

\*チキンとかぼちゃのコトコトクリーム煮

\*さわやかぶどうゼリー