



今日の給食

7月2日 (木)



重点献立
学校給食レシピコンテスト
「地産地消部門」
大賞

学校給食レシピコンテスト大賞献立その1『夏野菜でパワーアップ』

今日の給食の「夏野菜でパワーアップ」は、「学校給食レシピコンテスト」の「地産地消部門」（一関で生産量の多いなす、ピーマン、トマト、ミニトマト、きゅうりの中から1つ以上使うもの。）で、昨年度の大賞になった中里小学校、当時5年生の考えた料理です。

おすすめポイントは、「暑い夏に太陽をさんさんとあびた、おいしさがいっぱい詰まった野菜をたくさん使った料理を考えました。私はなすがちょっぴり苦手ですが、この料理を作ったらなすが大好きになりました。夏野菜を食べたら、とっても元気になりました。いろどりがきれいでごはんもすすむおいしさです。」だそうです。

給食では、生のミニトマトを使うのは難しいので今日は使っていませんが、夏野菜たっぷりのおいしい料理です。一関市のホームページに料理の写真や作り方が載っているので、みなさんも夏休みにお家で作ってみましょう。

