



今日の給食

7月15日 (火)



学校給食レシピコンテスト地産地消大賞献立 『チキンのトマトクリームソース』

今日の給食の「チキンのトマトクリームソース」は、「学校給食レシピコンテスト2024」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、大賞になった大東小学校、当時6年生の千葉龍聖さんの考えた料理です。

このメニューで工夫したところは、「野菜を小さく切って食べやすくしたところと、牛乳を少し入れて酸味をおさえたところです。地元でたくさんとれるトマトやなす、とり肉を使って、みんなが好きそうな味付けをしました。」だそうです。給食で作れるように少しアレンジしていますが、トマトの赤い色もあざやかで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。

