

令和4年9月  
2021

# 学校給食レシピコンテスト献立



## ☆ひとくちメモ☆

「鶏肉となすのトマトポン酢和え」は、昨年度のレシピコンテストの地産地消部門で大賞になった料理です。鳥肉、トマトとなすが一関で作られた食材になります。酸味をきかせてさっぱり食べられるので、夏バテ予防にもおすすめです。

## ☆メニュー☆

- ・ごはん 牛乳
- ・「鶏肉となすのトマトポン酢和え」
- ・なめ茸和え
- ・めかぶ汁

興田中学校当時2年生の小山さんが考えたレシピ(主菜)です。地場産食材を3種類(鶏肉・トマト・なす)使っています。

(令和4年9月22日)