

日本一おいしい給食 おむすびを提供しました

令和3年度からスタートした「郷土愛を育む 日本一おいしい給食事業」ですが、今年度は、今治市合併 20 周年記念のロゴマークのコンセプト「むすぶ」をテーマにしています。今治みらい発掘プロジェクト12で発案された食材を参考に、6種類のおむすびを学校給食メニューとして開発し提供しました。

● 焼き鳥風おむすび

今治市産の鶏肉やれんこんを、今治名物「やきとり」味に炒め、中に入れて食べます。甘辛い味は大人にも子どもにも人気です。

● しまなみキーマカレーおむすび

みんな大好きなカレー味。今治産のひじきやいのしし肉を使いキーマカレーに仕上げました。ひじきのアクセントがくせになるおいしさです。

● 伊予美人と地鶏の炊き込みおむすび

愛媛県の誇る里芋「伊予美人」と鶏肉を使い炊き込みごはんを作りました。ほっこりとする味は、どこか懐かしさを誘います。

● 仙高ポーク&ちりめんの炒飯風おむすび

菊間の仙高ポークと瀬戸内海のちりめんがお皿の上で出会いました。ごま油とにんにくの香りが食欲をそそります。

● 鯛めしおむすび

今治市の郷土料理「鯛めし」です。鯛のだしをつかったしょうゆやからあげを入れ、炊き込むことで、鯛本来のおいしさが味わえます。

● さつまいものおむすび

甘じょっぱく炊いたさつまいもの佃煮を使って作るおむすびは、炊き込みごはんとは違ったおいしさです。

