

給食だより

～特別号～

♪ 日本一おいしい給食事業 ♪

昨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」は、今回新たに和食の料理長1名を加えたプロの料理人4名と、公募した日本一おいしい給食レシピコンテストで優秀賞に輝いた4名のレシピを加え、8日間実施します。特別号では、実施される献立の紹介をします。

イタリア給食 ～佐野 だいすけ 大介シェフ監修～

- ♪ しまなみポロネーゼのラザーニヤ
- ♪ 裸麦と今治野菜のミネストローネ
- ♪ パンテレリア風じゃがいもケツパーツナのサラダ
- ♪ 南イタリア風オレンジのババ

いのしし肉を使用しています！



→イタリアのパンテレリア島が名産



フランス給食 ～神原 かんぼう 佳考シェフ監修～ ★家庭料理をイメージして監修してくれました。

- ♪ 今治産野菜のポタージュ ジャルディニエール風
- ♪ 今治産鱸のオランダーズソース焼き 彩野菜と共に
- ♪ 赤いお野菜のブレゼ ウクライナ風
- ♪ 緑のお野菜のサラダ仕立て
ホワイトバルサミコのドレッシングソースで
- ♪ レモンのタルト 甘みと酸味のコンポジション

中華給食 ～関 せいすけ 英輔シェフ監修～

- ♪ 中華スープ
- ♪ 鶏肉の甘酢煮
- ♪ 春雨の中華サラダ
- ♪ ほっぺがおちるふわとろ杏仁豆腐

中華といえば、酢豚！
給食用にアレンジしてくれました。



和給食 ～秋山 ひろし 博史料理長監修～

- ♪ 炊き込みご飯
- ♪ れんこんまんじゅう
- ♪ たいのあられ揚げ
- ♪ おひたし

今回は、かつお節と昆布のだしを使用しています。
だしのうま味は、和食の味の基本です。

～ 日本一おいしい給食レシピコンテスト 優秀賞 ～

愛媛の香りを味わう給食 ～伊藤 ひまり 緋莉さん～

- ★ 瀬戸内レモン香るちらし寿司
- ★ たいのふわふわ焼き
- ★ じゃこ天とカラフルピーマンの金平
- ★ きのことたっぷりスープ
- ◎ (★ ポンジュースのクラッシュゼリーパフェ)

※()内の献立は、今回給食での提供はありません。

おんまぐ美味しい☺「今治発」世界旅行給食☺ ～ぜんぶ今治産で♡心も体も元気いっぱいやけん♪～

～毛利 おしひで 吉秀さん～

- ♠ もち麦ご飯
- ♠ 香港風ハンバーグ
- ♠ たまねぎとマコモダケのマリネ
- ♠ 里芋とひじきの水軍味噌汁

ぱりっこ憧れの居酒屋ランチ ～杉本 なずは 和巴さん～

- ♪ えだまめご飯
- ♪ 塩レモンせんざんき
- ♪ 塩昆布のさっぱりサラダ
- ♪ ほっこり具沢山みそ汁
- ◎ (♪ ビール？みたいなオレンジゼリー)

味覚って何だろう？今治の食材はこんなに美味しい！！ ～佐々木 ちかさん～

- ❖ はだか麦粉パン
- ❖ ㊦フワシャキ！れんこんの卵焼き
- ❖ ㊦キャロットポンサラダ
- ❖ ㊦今治野菜たっぷり和風クリームシチュー

◎のついたメニューについては、学校給食課のホームページで、レシピを紹介します。

