



平成29年度 とやま地産地消 メニューコンテスト(優秀作品)

県では、地産地消の取り組みを一層推進するため、県産品を積極的に活用した給食等のメニューを募集したところ、5企業・団体から5件の応募がありましたので、優秀な作品を紹介します。



最優秀賞

【滑川市学校給食共同調理場】

学校給食・社員食堂

【おらっちゃランチ】

白ごわい(黒豆ごはん)、牛乳、ぶり大根、よごし、だんご汁

・「白ごわい」「よごし」「だんご汁」など、富山県や滑川市の郷土料理。

・「ぶり大根」のぶりは、水産加工会社にて富山湾で獲れたものを冷凍保存して使用。

・その他、旬の地場産物(冬野菜、大豆など)を使ったメニュー。



優秀賞

【立山町学校給食センター】

学校給食・社員食堂

【豊かな自然 ふるさと立山まるごと給食】

大豆ひじき入り古代米ごはん、牛乳、立山ポークのねぎ生姜焼き、いろとり、つぼ煮、ラ・フランス

・「いろとり」「つぼ煮」は、立山町の郷土料理。立山町産のにんじん、こごみぜんまい(春に採ったものを保存)、里いもを使用。

・「ごはん」には、立山町産のこしひかり、古代米、大豆、油揚げを使用。

・「生姜焼き」には、立山町産の立山ポーク、ねぎ、生姜を使用。

