



平成30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、10企業・団体から10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

【まるごとたまねぎ給食】

豚肉の新たまねぎソース、オニオンサラダ、みそ汁、塩キャラメルプリン

・旬のたまねぎをメインにした、「豚肉の新たまねぎソース」、「オニオンサラダ」、「たまねぎのみそ汁」などたまねぎが丸ごと味わえる献立。

・デザート「塩キャラメルプリン」には、全く火を使わずに天日干しの塩を作ることができる製塩施設で海洋深層水から作った塩を使用。



優秀賞

【立山町学校給食センター】

学校給食・社員食堂

【心も体も栄養満点 ふるさと立山たっぷり給食】

里いもごはん、立山ポークステーキのりんごソースかけ、いろとり、とうふ汁、ラ・フランス

・児童から募集した地場産食材学校給食メニューを採用。

・旬の地場産食材を使用

里いもごはん

：新米こしひかり、里いも、にんじん、油揚げ

立山ポークステーキのりんごソースかけ

：立山ポーク、米粉、りんご、しょうが、にんにく

いろとり(郷土料理)：かぶ、にんじん

とうふ汁：とうふ、えのきたけ、ねぎ、にんじん

ラ・フランス：収穫後、熟成させてから出荷



優秀賞

【にゅうぜん味菜】(入善町)

外食・弁当

【にゅうぜん味菜カレーランチ】

ごはん、にゅうぜんカレー、煮しめ、小松菜のごま和え、ほうれん草の煮浸し、紅白なます、金時豆、三色ピーマンのカラフル和風サラダ、オニオンサラダ、よしなの醤油漬け、紅大根のあっさり漬、ぎゅうりのピクルス、福神漬け

・にゅうぜん味菜カレーは、「ヨーグルト」の隠し味でやさしい味に。「昔のライスカレー」を思い出し、懐かしむ人が多い。

・副菜のバイキングは、メンバーが栽培した野菜をフル活用し、自慢の料理を約15種類提供。「煮物・和え物、酢の物・サラダ・漬け物」など、栄養バランスを考え、多くの食材を利用。



優秀賞

【愛彩グループ】(高岡市)

外食・弁当

【愛彩まごころ弁当】

古代米入りおこわ、昆布おにぎり、ご飯、焼き魚、昆布巻、里芋のたこ焼き風、卵焼き、えべす、まこもだけの粕漬、やちやら、煮しめ、煮豆、胡麻和え、ポテトサラダ、よしなの炒めもの、りんごのコンポート、いちご

・高岡に伝わる地元伝承料理をふんだんに盛り込む。

・ヘルシーで彩りもよく薄味、栄養バランスを考慮することを基本理念としている。(県の「ヘルスアップお総菜プロジェクト」に認定されている。)

・高岡で生産されている旬の野菜を使用。

・出汁は花かつおと昆布でとり、インスタント出汁は一切使用していない。味噌、塩麴などの調味料もグループで加工している。

