



# 令和元年度 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、4企業・団体から4件の応募がありました。



**最優秀賞**

**【立山町学校給食センター】**

学校給食・社員食堂

◎所長 青木 正博

【ふるさと立山 心も体も栄養満点給食】

大豆入り古代米ごはん、立山ポークのチャンチャン焼き、生姜びたし、立山の恵み汁、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し、旬の地場産食材を使用した献立

- ・大豆入り古代米ごはん：  
立山町産のコシヒカリ、古代米、大豆を使用
- ・立山ポークのチャンチャン焼き：  
児童考案メニュー。立山ポークに米粉をまぶし焼き、キャベツ、えのきたけ、しめじ、手作りみそをのせ、蒸し焼きにした。
- ・立山の恵み汁：地場産の大根、にんじん、里いもと手作りみそで作ったお汁
- ・ラ・フランス：  
収穫後、熟成させてから出荷



**優秀賞**

**【滑川市学校給食共同調理場】**

学校給食・社員食堂

◎場長 成瀬 久之

【和食を楽しむ日】

ごはん、鮭の香味ソースかけ、かもうりのあんかけ、けんちん汁、ゆずのデザート

・11月24日「和食の日」にちなみ、地場産食材を使い、和食の特徴であるだしを生かした献立。

- ・鮭の香味ソースかけ：  
県内産の鮭を揚げ、地場産葱のソース
- ・かもうりのあんかけ(郷土料理)：  
食の匠から教わった、昆布だしのうま味を生かし、子供でも食べやすくなるためとりひき肉入りのあんをかけた。
- ・ゆずのデザート：  
地元の菓子組合が製作した和のデザート

