

## 作り方〈小松市〉

### 〈いよっ！こまつの歌舞伎丼〉

- ①豚肉に酒で下味をつける。
- ②にんにく・しょうがはみじん切り、玉ねぎは角切り、なす・しいたけ・にんじんはいちょう切りにする。小松菜は一口大に切り、茹でておく。
- ③ごま油で材料を炒め、調味し、でんぷんでとろみをつける。
- ④麦飯の上に盛り付ける。

### 〈あじタッタ 麦と切干 the gold ソース〉

- ①アジにしょうが（みじん）・しょうゆで下味をつけ、でんぷんをつけて揚げる。
- ②切干大根は水で戻し、2～3 cmに切る。ひじき・押麦は水で戻しておく。ピーマンは千切り、もやしは2～3 cmに切る。
- ③ごま油で②を炒め調味し、①にかけて盛りつける。

### 〈美味しくくて トマ<sup>らん</sup>卵スープ〉

- ①豆腐・トマト・キャベツは角切りにする。
- ②湯を沸かし、キャベツ・トマト・豆腐の順に加え、調味する。
- ③溶き卵を加える。

### 〈小松産にんじんゼリー〉

- ①にんじん・りんごをすりおろす。
- ②①とりんごジュース、水を合わせて加熱し、粉寒天を煮溶かす。
- ③型に入れて冷やし固める。

## 特色と献立作成の意図

（使用した食材の特色や献立作成上工夫した点）

### 〈いよっ！こまつの歌舞伎丼〉

小松市は『歌舞伎のまち』です。

歌舞伎の幕をイメージし、小松市でとれるしいたけで黒、小松菜で緑、にんじんでオレンジを表現しました。

### 〈あじタッタ 麦と切干 the gold ソース〉

小松産切干大根と小松産大麦を使い、食感が楽しめるさっぱりとしたソースにしました。

### 〈美味しくくて トマ<sup>らん</sup>卵スープ〉

小松市は北陸三県一のトマトの産地で、学校給食でも小松とまとを積極的に取り入れています。

トマトのもつ酸味を活かし、美味しくくてトマ卵（らん）スープにしました。

### 〈小松産にんじんゼリー〉

小松産のにんじんを使ったゼリーです。

りんごジュースとりんごを加えることで、にんじん独特の香りを和らげ、食べやすくしました。