

作 り 方 <野々市市>

<野々市大豆のカミカミご飯>

- ①前日に浸漬した大豆とご飯を炊きこむ。
- ②炊きあがったご飯に、乾煎りしたちりめんを混ぜ込む。

<のっティ大好きチーズインハンバーグ>

- ①ひじきは戻し、切干大根は戻して細かく切る。
- ②野菜は粗みじん切りにする。
- ③肉、①、②の野菜やその他の材料をこね、等分に分け丸める。
- ④フライパンで焼く。(センターでは、コンベクションオーブンで焼いている)

<ハーブの香りいっぱい夏野菜のマリネ>

- ①野菜は、拍子切りにし、ズッキーニは半月切りにする。
- ②①をボイルし、冷水にとり冷やす。
- ③調味料を合わせてマリネ液にハーブを加え②の野菜を和える。

<トマトとたまごの彩りスープ>

- ①野菜は短冊切りにする。
- ②湯を沸かしベーコン野菜を順に入れ、調味し溶き卵を流し入れる。

<椿ゼリー>

- ①クランベリーゼリーを作り、カップに入れ冷やし固める。
- ②固まったゼリーの上にヤーコンをトッピングする。

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)

野々市市は、近年商業施設や新興住宅地などが増え、農地が減少してきているが、稲作や野菜、果物などの栽培も行われている。給食でも、その時にとれる野菜や果物など、JAの協力のもと積極的に取り入れている。

今回のどの献立にも、地場産物を取り入れたメニューになるように作成した。

<野々市大豆のカミカミご飯>

野々市市で作られた大豆、給食でも年間通して使っています。ごはんに加えて炊き込みました。

<のっティ大好きチーズインハンバーグ>

野々市産のたまねぎ、にんじん、生しいたけとハーブで作ったハンバーグ。野々市市のマスコットキャラクター「のっティ」も大好きです。

<ハーブの香りいっぱい夏野菜のマリネ>

野々市市にある福祉施設で作られているハーブ。その都度粉にしてくれるのでとっても香りがよいです。ハーブをマリネ液に加え、さっぱりした野菜のマリネにしました。

<トマトとたまごの彩りスープ>

野々市産のトマトはとっても甘くておいしいです。卵を加えたスープにしました。

<椿ゼリー>

野々市市の市の花は、椿です。赤い椿に見立てたゼリーに、野々市産のヤーコンを地元翠星高校の生徒が作ったコンポートをトッピングしました。