

1. 作り方(簡潔にまとめて記入する)

〈古代米おにぎり〉

1. 洗った米、黒米に塩を加え炊飯する。
2. おにぎりをにぎり、1食用手巻きのりを添える。

〈能登豚のころ柿サンドフライ〉

1. 豚肉にワインをふっておく。
2. 干し柿は細かくカットする。
3. 豚肉に塩・こしょうをし、スライスチーズところ柿を挟み、衣をつけて揚げる。

〈織姫のはごろもサラダ〉

1. 糸寒天は水でもどして茹で、ごまは乾煎りする。
2. そうめんかぼちゃは茹でてほぐし、きゅうりは千切りにし、茹でて冷ましておく。
3. かにかまぼこを茹でて冷ましておく。
4. 合わせて煮立たせ、冷ました調味料と具材を和える。

〈中能登の恵みたっぷりみそ汁〉

1. ほうれん草は2cmくらいにカットし茹でておく。干しいたけは水で戻し、豆腐はさいの目、玉ねぎはスライス、にんじんはいちょう切りにする。
2. だしをとり、煮えにくいものから入れ、みそを加え調味する。
3. 溶いた卵を加える。

〈石動山ゆりミルクゼリー〉

1. ミルク用ソフトゼリーに牛乳を加える。
2. 黄桃とにんじんペーストを加え、軽く混ぜる。

2. 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)

中能登町は能登半島のほぼ中央に位置し、豊かな自然と文化遺産に恵まれた町です。どの献立にも中能登の特産品や自然、歴史を感じられる献立作成を行いました。

〈古代米ごはん〉

中能登町は日本最古のおにぎりの化石(炭化米)が発掘された地です。それにちなんで、古代米の栽培が盛んに行われています。町おこしの一環であるおにぎりを給食でも提供しています。

〈能登豚のころ柿サンドフライ〉

中能登町の特産である能登豚ところ柿を使用しました。チーズのしょっぱさの中に、ころ柿の甘さがアクセントになる揚げ物です。

〈織姫のはごろもサラダ〉

中能登町は、古くから織物の生産が盛んです。町のキャラクターになっている「織姫」をイメージし、金糸瓜や糸寒天を羽衣に見立てた和え物です。

〈中能登の恵みたっぷり味噌汁〉

中能登町で収穫される、ほうれん草・しいたけ・にんじん・たまねぎ、豆腐、卵を使用した味噌汁です。

〈石動山ゆりミルクゼリー〉

国指定史跡に登録されている石動山では、町花の石動山ゆりが咲きます。白い花に黄色とオレンジの色がアクセントの花です。ミルクソフトゼリーの白・黄桃の黄色・にんじんのオレンジで石動山ゆりをイメージしました。