

1. 作り方(簡潔にまとめて記入する)

〈わじまふぐめし〉

- ① 干しいたけはもどしておく。にんじん、油揚げは短冊切り、青打ち豆はさっと洗っておく。
- ② 洗米し、合わせた調味料を加え、ふぐ、干しいたけ、にんじん、油揚げ、青打ち豆とともに炊く。

〈能登の里海汁いしる仕立て〉

- ① もずくは塩出しをして食べやすい長さに切っておく。にんじんはいちょう切り、じゃがいもは厚めのいちょう切り、とうふは一口大、小松菜は2cm長さに切りゆでしておく。
- ② あごだしをとり、にんじん、じゃがいもを煮て、やわらかくなったらスルメイカ、とうふを加え調味する。もずくを入れ、卵を加える。最後にいしるを入れて仕上げる。

〈αのめぐみ豚のアスパラロール〉

- ① グリーンアスパラガスにαのめぐみ豚の薄切りを巻き、薄く小麦粉をまぶす。粉チーズをふって香ばしく焼く。

〈焼き野菜のレモンマリネ〉

- ① 切干大根はもどして、しばっておく。ズッキーニは輪切り、黄ピーマンは細切りにする。
- ② 野菜を素焼きにする。合わせた調味料に漬ける。プチトマトを添えて盛り付ける。

〈フルーツのてんぐさジュレかけ〉

- ① てんぐさは水を替えながらよく洗い、水、酢を加えて煮る。てんぐさを漉して透明のものと、ぶどうジュースを加えたものに分けて冷やし固める。
- ② 二色(緑、黄)のキウイフルーツとすいかは、食べやすく切っておく。
- ③ 固まったてんぐさは、ぶどうジュース入りの紫色のものは型抜きし、透明のものはジュレ状にし、フルーツの上ののせて仕上げる。

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)

輪島市では、市の農林水産課からの提供も受け、年間を通して魚介類や肉、野菜、果物等いろいろな地元産食材を学校給食に取り入れています。

〈わじまふぐめし〉

輪島のふぐ水揚げ量は全国でもトップクラスです。料理店では、各店工夫を凝らしたふぐ料理が提供され、学校給食でもふぐ料理を出しています。今回はふぐの良いだしが出る「ふぐめし」にしてみました。輪島の保存食、青大豆の打ち豆も一緒に炊き込みます。

〈能登の里海汁いしる仕立て〉

輪島では、夏にとれた飛び魚をあごだしに加工し、普段の料理でもだしとして使っています。輪島でとれるもずく、門前地区の鹿磯漁港で水揚げされるスルメイカ、野菜やとうふ、卵を合わせていしる風味の汁物にしました。

〈αのめぐみ豚のアスパラロール〉 〈焼き野菜のレモンマリネ〉

門前地区で飼育されているαのめぐみ豚を町野地区でとれたグリーンアスパラガスに巻き、粉チーズを振って焼きました。色が白くて歯ざわりもよい、美白美人とも呼ばれる切干大根や地元でとれるズッキーニを焼き、マリネ液に漬けた焼き野菜のレモンマリネとともに盛り付けました。

〈フルーツのてんぐさジュレかけ〉

輪島では夏になると、てんぐさやえごなどの海藻を使って、ところてんやようかんを手作りする家庭も多いです。今回は二色の寒天を作り、フルーツに添えました。