

献立ひとくちメモ

3月15日(火)



商店街連携事業のお話です。

これは、港区商店街飲食店のメニューを、港区小中学校で提供し、商店街の魅力を見童生徒に伝え、地域復興につなげることを目的とした事業です。高松中では、今回、2年度の港区商店グランプリで港区長賞を獲得した「びのぐら一ちえ」さんのチキントマト煮とコラボしました。

お店ではチキントマト煮に、パンか雑穀ご飯が選べますが、雑穀ご飯を選ぶ人が多いそうです。作り方のポイントは、玉ねぎをすりおろし、ポタージュ状のトマトソースを作ることと、野菜の食感を残すことです。

お店の味を再現できるように、区内小中学校の栄養士が2学期から打ち合わせと試作を重ね、給食レシピを開発しました！