

献立ひとくちメモ

7月9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、港区の栄養士たちが研究・試作を何度も繰り返して

給食レシピを開発し、児童生徒に商店街の魅力を給食で伝え、地域復興につなげることを目的とした事業です。

今回は、旬の素材を大切にした野菜がメインの精進料理（動物性食品を使わない料理）をモダンな懐石スタイルで提供する「宗胡(SOUGO)」さんとコラボした「米なすの煮おろし」が登場します。シェフの野村さんは、テレビ番組にも出演されています。

野村さんは、13世紀に日本の禅寺で確立し、発展した精進料理を現代の感性をお店の料理に取り入れているそうです。

★お店の情報★

店名：宗胡（六本木商店街振興組合加盟店）

所在地：六本木6-1-8 六本木グリーンビル3階

電話：03-5414-1133

URL：<https://www.sougo.tokyo/index.html>

なすの種類

こんなにいろいろあるんだ！



(出典：農林水産省ホームページ)