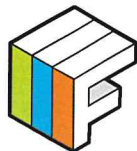


99



私達は、食をデザインする。

FOODSFILE ×

ワ
カ
ヤ
マ

2022年02月01日発行

回覧板

地域商社 わかやま 株式会社

編集担当:河村 誠

第2回 みんなで考えよう!!!「わかやま給食」グランプリ

2022.01.28、きいちゃん食堂-和歌山県庁店-にて、最終審査会を開催!コロナの影響により、最小限のメンバーでの審査となりました。500通を超える応募者の中で選ばれたメニューは、作り手の私をワクワクさせるものばかりでした!私自身の総括は、「子供達の発想には、固定概念がない!?やっぱり面白い!!」です!

わかやま給食

グランプリ

賞



みかん・桃等が入ったフルーツポンチ

金山寺味噌入味噌汁

新生姜と枝豆のませご飯

シビエハンバーグ~梅ソースかけて~

「たべてみて!!和歌山のおいしいもん」

(和歌山市 和歌山大学教育学部附属小学校 吉田朱里 さん)

〈主菜〉シビエハンバーグ~梅ソースかけて~: シビエと豚肉のあいびきハンバーグを作り、梅干しを使用した特製ソースをかける。

〈主食〉新生姜と枝豆のませご飯: 新生姜に下味をつけ、甘酢に漬け込む。むき枝豆と共に混ぜる。

〈副菜〉金山寺味噌を加えた味噌汁

〈果物〉みかん・桃等が入ったフルーツポンチ

審査員コメント: まんべんなく和歌山食材が使用され、且つバランス・見栄え・味も◎。みそ汁に金山寺味噌を入れるという発想もありそうでなかった。多くの人に試して欲しい。

わかやま給食

準グランプリ

賞



梅ジュースで作った梅ゼリー

※写真は、代替品使用

ミックスローフ

玄米ご飯&園手作りのゆかり

※写真は、代替品使用

焼き玉葱

カレー粉&クチャップ和え

「ミックスローフのお昼ご飯」

(紀の川市 愛の光幼稚園)

〈主菜〉ミックスローフ: 紀の国みかん鶏をベースとして、たくさんの野菜が入ったメニュー。湯浅醤油で甘辛ソースを、大豆・人参大根・じゃが芋・ブロッコリーを使用。

審査員コメント: 野菜がゴロゴロ入っていて、◎。大豆が、良い感じ!!

わかやま給食

和歌山県

学校給食会

賞



「和歌山セット」

(和歌山大学教育学部附属小学校 岩倉真優 さん)

金山寺味噌カラアゲ: 金山寺味噌に酒を加え、漬け込み揚げる。※揚げ温度に注意。

わかやま給食

地域商社

わかやま

賞



「山椒風味の熊野牛ハンバーグ-みかんソースかけ-」

(紀の川市 調月小学校 宮本心春 さん)

みかんを刻んだみかんソースが、◎! 春菊サラダも、食べやすくて、◎!

わかやま給食

優秀賞



「うめ~焼きそば」

(和歌山市 石川裕子 さん)

梅酢に漬けた鶏肉&梅肉ソースが、非常に◎!

※「わかやま食材」は、赤字で記載。 ※一部メニューにつきましては、食材等の都合上変更し製造。

わかやま給食

優秀賞



「金山寺味噌ちゃんぽん&桃のヨーグルト」

(紀の川市 窪原空瑠美 さん)

ちゃんぽん × 金山寺味噌=新感覚!!!



株式会社 フーズファイル (FOODSFILE)

〒640-8287 和歌山県和歌山市築港3丁目33番地

TEL:073-422-3600 FAX:073-422-3636