

とやま地産地消メニューコンテストの優秀作品

★ 最優秀賞

学校給食

【小矢部市学校給食センター】

- ・「メルヘンポーク」「宮島の赤カブ」「メルヘン米粉」など小矢部産の食材を使用
- ・赤カブを茹でるときれいな赤色がなくなるため、赤カブ酢漬をサラダで提供
- ・メルヘン米粉を手づくり団子として汁に使う（手作り感を演出）



☆ 優秀賞

社員食堂

【クラシエ製薬株式会社 高岡工場 社員食堂】

- ・県産の豚肉や野菜を使用し、しいたけやごまを加えた風味豊かな薬膳炒め
- ・「どっこきゅうりの冷やしあんかけ」「ずいきの味噌汁」など郷土料理を提供
- ・県産米粉を手づくり団子にし、シロップにしょうがを加えて食べやすく仕上げる



福祉施設食堂

【特別養護老人ホーム ささづ苑】

- ・県産食材や苑内農園で生産した野菜を組み合わせたメニューを提供
- ・豚肉を軟らかくするため、梨で漬け込み、噛み切りやすくするとともに、呉汁に枝豆を使用し、嚥下がしやすく仕上げ、栄養価が高くなるなど、高齢者に配慮



外食・弁当

【コミュニティカフェ・カフェゴッコ】

- ・県内の有機もしくは減農薬農産物を使用
- ・カルシウム、食物繊維たっぷりの米ぬかふりかけ提供
- ・薄味で、酢を使い、野菜や食材の味を楽しめるよう、四季や地元の野菜の美味しさを感じるよう工夫
- ・常連客も多いので日替わりメニューを提供



外食・弁当

【財団法人 立山グリーンパーク】

- ・立山町産の食材にこだわったメニューを提供
- ・季節の野菜を地元農家から直接仕入れることで、鮮度を上げ、新鮮さを前面にアピール
- ・いろどり、味の起伏を感じてもらい、食材の持ち味を引き出すこしらえに工夫

