

# 「地元給食提供事業（メニューコンクール）」 入賞メニューが決まりました！

木古内町で生産される旬の農作物や魚介類を定期的に小・中学校の給食に提供し、児童生徒の地産地消に対する意識の向上を図るため、中学校全学年より給食メニュー（レシピ）を募集し、55点の応募がありました。

その中から、給食センター内で5つのメニュー（レシピ）を選考し、8月30日に開催した「地元給食提供事業（メニューコンクール）審査会」で試食を行い順位を決定しました。

また、10月19日に入賞された5名の生徒に対する表彰式を行いました。

なお、入賞した5つの給食メニューについては、10月から12月の間で給食として提供します。

## <地元給食提供事業（メニューコンクール）入賞結果>

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| 第1位 「牛肉ときのこの春巻き」       | 3年 永井 朔愛  |
| 第2位 「じゃがいもとほうれん草のグラタン」 | 1年 奈良 希々葉 |
| 第3位 「あぶり鮭と大根のみそ汁」      | 2年 工藤 大翔  |
| 第4位 「椎茸の牛肉詰め」          | 2年 小林 虎太郎 |
| 第5位 「ピザポテト」            | 1年 吉川 恒誠  |

第1位となりました「牛肉ときのこの春巻き」のレシピを掲載しています。ご家庭で作ってみてはいかがでしょうか。

## 牛肉ときのこの春巻き

### ○材料（4人分）

※☆マークは木古内産の食材です。

|           |        |        |
|-----------|--------|--------|
| ・春巻きの皮    | : 4枚   |        |
| ☆牛肉       | : 60g  |        |
| ☆椎茸       | : 2枚   |        |
| ・えのき      | : 1/2株 |        |
| ☆長ねぎ      | : 40g  |        |
| ・しょうゆ     | : 小さじ1 | } 調味液① |
| ・オイスターソース | : 小さじ1 |        |
| ・料理酒      | : 小さじ1 |        |
| ・塩こしょう    | : 少々   |        |
| ・片栗粉      | : 適量   |        |
| ・小麦粉      | : 適量   |        |
| ・揚げ油      | : 適量   |        |



### ○作り方

- ① 牛肉は細切り、椎茸はスライス、えのきは3等分、ネギは輪切りに切る。
- ② 牛肉・椎茸・えのきを調味液①に漬けておく。
- ③ ②を炒め、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④ 火を止めて長ねぎを加える。
- ⑤ ④を冷ます。
- ⑥ 春巻きの皮で⑤を包む
- ⑦ 160℃の油できつね色になるまで揚げる。

### ○応募生徒（永井朔愛さん）の感想

給食の春巻きはパリッとしてておいしいんです。もっとバリエーションが増えたらいいなと思ってチャレンジ！キノコを使うと味を吸ってくれるので、そのまま食べてもおいしいです。