

愛知を食べる 部門

テーマ
食べたらみんなの笑顔に、笑顔
の花が咲くメニュー

献立に込めた思い
野菜をたくさん、おいしく食べられる
ようにしました。全体のバランスが良
くするようにしました。

No. 1

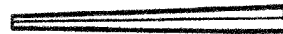


白滝のおかか湯

にじますのかり揚げ

ごはん

なめこ大根
のみそ汁



テーマ
食物繊維豊富! 食べ健康
メニュー

献立に込めた思い
和食にこだわり、なおかつ食物
繊維が豊富な食材を集めました。
色合いも考えて、たのびのり揚げも選ん
だりフルになるようにしました。

No. 2



さんまのゴボウ

ちくわのり揚げ

東宝花シウ
の火炙りみそ汁

とろり
なめこの
みそ汁



テーマ
いろいろいろ給食

献立に込めた思い
いろいろな色、いろいろな調理の仕方、
いろいろな食材を上手に組み合わせ
給食

No. 3



糸内豆和え

にじますのかり揚げ

ごはん

みそけんちん汁



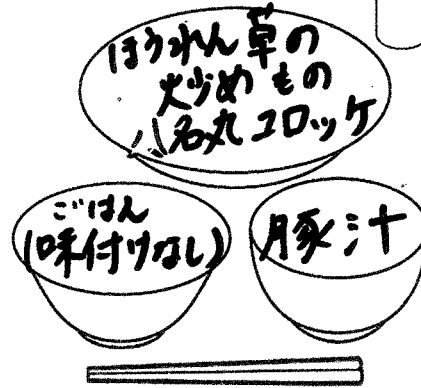
愛知を食べる 部門

テーマ 世界一うまい里芋コロッケ
ハ名丸コロッケ!

献立に込めた思い

大学から新城に戻ってきて食べると美味しかったので是非給食でも出してほしいです。

No. 4



テーマ

野菜あふれる給食

献立に込めた思い

里芋菜とニジマスが大女子きたからこのようなメニューを考えました。寒いので、かきたま汁で温まってほしいという気持ちでいれました。

No. 5



テーマ

愛知を楽しむ

献立に込めた思い

愛知県の食文化や伝統料理を味わうことで愛知県の料理の魅力をもっと知って欲しいから

No. 6

