

学校名	静岡県立静岡城北高等学校	チーム名	植野さん
メニュー名 桜えびオムレツのきのこ小松菜あんかけ・豚汁・ちりめんじゃこ、みかんとパイ			

全体写真(1枚 必須)



部分写真(特にアピールしたい献立、部分の写真 2枚まで ※説明を付してください)



①私はまず、桜えびは静岡の食材として絶対に使いたい!と思いました。静岡でしかとれないからこそ、子どもたちに知って、味わってもらいたいです。またこのオムレツあんかけは寒い日に食べたくなるそんな一品です。静岡の小松菜も、あんかけなのでより美味しく仕上がっています。

②一見普通の豚汁かな?と思うかも知れませんが、静岡の大根をたっぷり使っていて、スタミナをつけられるお味噌汁です。大根は健康にも良いので、風邪の季節である1-2月にはぴったりの具材です。



※コピーを使用するため、鮮明なものを用意してください。

※受賞作品は写真を拡大し、パネル展示を行う予定ですので、2MB程度以上の画質としてください。