

# 活動報告（2月レポート）

担当：地域振興課

表題：「高校生による給食コンテスト」受賞作品のアレンジメニューが店舗にて提供されました

日時：令和6年2月2日（金）～29日（木）

場所：静岡県浜松市



【最優秀賞のアレンジメニュー】

いきいきポークのロースト

ワクワク 村松さんスタイルで

「高校生による給食コンテスト」で受賞作品となった作品4点について、浜松市浜名区三ヶ日町の和風フレンチレストラン「杜のふう」（浜名区三ヶ日町）において、ランチメニューとして商品化されました。

高校生が考案した主菜に「ふじのくに食の都づくり仕事人」がアレンジを加え、ランチメニューとして提供されました。西部地域の野菜がふんだんに使われており、彩り良く仕上がりました。

提供日	受賞者 高校・氏名 賞・考案メニュー（主菜）	食の都づくり仕事人 堤浩二さんによる 「杜のふう」提供メニュー
2月2日(金) ～2月7日(水)	浜松大平台高校 伊藤璃音さん 【特別賞】 ビビンバ	いきいきポークの味噌漬け 伊藤さんスタイルで
2月9日(金) ～2月14日(水)	浜松湖南高校 チーム「SDGs協力 隊」 【優秀賞】 みかんからあげ	いきいきポークのみかん正油和風 ステーキ 大根おろしのソースで
2月16日(金) ～2月21日(水)	浜松湖東高校 チーム「クッキングガール」 【優秀賞】 厚揚げの肉巻き	油揚げで巻いた蓮根と豚肉の ロールステーキ タルタルソースで
2月23日(金) ～2月29日(木)	浜松大平台高校 村松杏咲さん 【最優秀賞】 スタミナ炒め	いきいきポークのロースト ワクワク 村松さんスタイルで