

令和3年度 高校生による給食コンテスト 地域食材リスト（中部農林）

以下の4つの食材の中から、1つ以上を使用して作ること

トマト（ミニトマトを含む。）



大玉、中玉、ミニなどのサイズ、様々なネーミングで、静岡市の代表的な農産物の一つであるトマト。栄養価も高く、加熱調理することで甘さも引き立ちます。そのままのトマトだけでなく、食材としての広がりを感じられるメニューを期待します。

お茶（抹茶を含む。）



静岡市の食文化と深い絆で結ばれているお茶。「やぶきた」をはじめ、様々な品種が市内で生産されています。「飲む」ための「お茶」だけでなく、「お茶」を「食材」として利用し、「食べる」お茶の楽しさを感じられるメニューを期待します。

柑橘類（果汁を含む。）



夏場のハウスミカンから、真冬、春先まで、長い期間楽しめるミカン。「青島温州」をはじめ、「はるみ」や「清見」などの中晩柑も含めて多くの品種があり、食後に1つほおばったときの甘さは応えられません。食材として色々な使い方がされたメニューを期待します。

サバ（缶詰を含む。）



サクラエビやシラスだけでなく、サバもまた「しずまえ鮮魚」を代表する魚です。脂がのったサバの塩焼きやみそ煮などなど。最近では、サバの缶詰も人気です。簡単だけど一工夫したメニューを期待します。