

「平成27年度地産地消給食等メニューコンテスト」において近畿農政局賞を受賞しました

この賞は、近畿農政局が、地産地消の取組を一層推進するため、学校給食、社員食堂、外食・弁当等において、地産地消の優れたメニュー・取組に対して表彰するものです。

本校の栄養士である武部さんが考案したメニューを紹介します。

○メニュー

*とふの粉入りビビンバ、牛乳、*畑ごんぼのごまあえ、*卵スープ、*みかん



※「とふの粉」とは高野豆腐の粉のことで、高野山が発祥の地。大豆から作られているため、良質なタンパク質を多く含むヘルシーなメニューです。

12月22日
表彰式にて

産経新聞 12月23日の
朝刊でも紹介されました。

