

＼市内小学生が給食レシピを考案／

横浜みどりアップ計画



「第20回はま菜ちゃん料理コンクール」入賞作品を

レストランで提供します！



横浜市では、市内小学生が給食レシピを考案することで、地産地消や食について考えるきっかけとなるよう、「はま菜ちゃん料理コンクール」を例年開催しています。今年のテーマは市内生産量トップクラスの「だいこん」。2,207点もの作品がエントリーされ、最終的に入賞6作品が選出されました。入賞作品は給食メニューとしての適性や創意工夫に優れていて、素晴らしいメニューが出揃いました。

開催20回を記念して、横浜の「地産地消」を食を通して体験できるレストラン「TSUBAKI 食堂」とコラボし、入賞6作品の料理にアレンジを加えたメニューを提供します。是非食べに来てくださいね！

※「第20回はま菜ちゃん料理コンクール」開催については令和4年7月27日(水)記者発表しています。

1 アレンジメニューの基となる入賞6作品（吹き出しへは入賞者のひと言（きっかけやテーマ））

① チリコン大根



給食のメニューの中でチリコンカーンが大好きで、周りの友だちも好きな人が多く、大根とチリコンカーンを組み合わせたら、きっとおいしくなると思ったことがきっかけです。

② 温ったか大根フーフー塩バターポトフ



メインの大根が、冬が旬の野菜だったので、その他に使う野菜も秋～冬の野菜を使いました。



③ 大根とたっぷり野菜の牛乳みそスープ



学校で牛乳が苦手な人が多いので、苦手な人でも食べられるような料理が作れたらいいなと思いました。

裏面あり

④ 大根ポークビーンズ



いつも母が作っているポークビーンズ。ジャガイモを大根にしたら美味しいし、糖質オフ(最近の流行り!)になるのではと作ってみました。

給食のいそべあげが大好きで、大根とちくわから連想しておでんが思い浮かんだので、和風味にしようと思いました。

※ DNCD:ダイコン(D)、ニンジン(N)、チクワ(C)、ダイズ(D)の頭文字

⑤ DNCD*のそぼろ煮



⑥ 大根みそ焼きそば



給食ででてくる食べ物で、みんなが好きなもの。大根以外にも地産のものを使って栄養がたくさんあるメニューを作るには、などたくさん考え出来上がったのがこの大根みそ焼きそばです。

2 開催情報

各メニューは1日15食限定です！ 提供日はメニューによって異なります

【提供日】 ①、②:令和5年1月20(金)、21(土)、22(日)、27(金)、28(土)、29(日)

③、④:令和5年2月3(金)、4(土)、5(日)、10(金)、11(土)、12(日)

⑤、⑥:令和5年2月17(金)、18(土)、19(日)、24(金)、25(土)、26(日)

【提供時間】 11:00～15:00 (ラストオーダーは14:30まで)、

17:00～22:00 (ラストオーダーは21:00まで)

【場所】 TSUBAKI 食堂 (市庁舎2階ラクシスフロント内)

横浜市中区本町6-50-10 (JR桜木町駅から徒歩3分、みなとみらい線馬車道駅徒歩3分)

■ 「横浜農場」とは..

意欲的な生産者や多彩な農畜産物、農景観など、身近に魅力ある農が存在する横浜を農場に見立てた言葉です。横浜市では「横浜農場」を活用し、横浜の「農」の魅力をPRしています。



お問合せ先

環境創造局農業振興課長 朝倉 友佳 Tel 045-671-2606