

活動報告（12月レポート）

担当：静岡県西部農林事務所 地域振興課

表題：「高校生による給食コンテスト」受賞作品の商品化に向けて

日時：令和4年12月2日（金）

場所：静岡県浜松市



杉山料理長と吉田さん



最優秀献立の主菜「豚肉と蓮根のうまだれ」

12月2日(金)、ホテルコンコルド浜松（浜松市中区）において、「高校生による給食コンテスト」最優秀賞作品の商品化に向けて、試作検討を行いました。

この取組は、コンテストの周知及び地元食材の魅力発信のために、最優秀作品にアレンジを加えながら商品化し、地元飲食店にて提供するものです。

昨年度、「杜のふう」（浜松市北区）において初めて実施しました。これが、大変好評であったため、今年度は新たにホテルコンコルド浜松へ打診したところ、レストラン「シャンゼリゼ」ランチバイキングメニューとして、提供していただけることになりました。

今回は、社内試作検討会において、試作品のできあがり（味・見た目）の確認及びPOP等について打合せを行うため、最優秀賞受賞者の浜松大平台高校の吉田さんと共に当所職員が出席しました。吉田さんにとっては、自分が考案した料理について、料理人さんと話をする貴重な機会となりました。

★ 提供場所 ホテルコンコルド浜松「シャンゼリゼ」（浜松市中区元城町109-18）

★ 提供期間 令和5年1月7日(土)から3月2日(木)まで

★ 提供メニュー 最優秀献立の主菜「豚肉と蓮根のうまだれ」

（店頭でのメニュー名「浜松産豚肉とレンコン・彩り地場野菜の旨だれ」）