

催事等の事前（参加者募集）告知 ・ 催事等の当日取材 ・ 実施事業等の紹介など

提供日 2023/2/2
 タイトル “高校生による給食コンテスト”と“食の都づくり仕事人”
 がコラボ 全受賞者の作品を商品化、期間限定メニューにて提供
 担当 静岡県西部農林事務所 地域振興課
 連絡先 地域振興班 内山彩香 TEL 053-458-7219



“高校生による給食コンテスト”と“食の都づくり仕事人”がコラボ 全受賞者の作品を商品化、週替りメニューにて期間限定提供

1 要旨

県西部農林事務所では、高校生が多彩な地場産物を活用した献立を考案する「高校生による給食コンテスト」を平成27年度から開催しており、最優秀作品を地元小学校の給食献立として提供しています。昨年度は初めて、最優秀作品に地元の「ふじのくに食の都づくり仕事人」がアレンジを加えて商品化しました。

今回は、全ての受賞作品（4点）の主菜について、仕事人が和風フレンチのアレンジを加えて、ランチの週替りメニューとして期間限定提供します。

また、受賞者を店に招き、仕事人がアレンジ方法を伝授するとともに、受賞者が商品化されたメニューを味わい、意見交換を行います。

2 日程等

- (1) 提供期間 令和5年2月3日(金)から3月1日(水)まで ※木曜日は休業
 [ランチタイム] 午前11時30分～午後2時30分
※ 2月8日(水)午後0時30分～ 受賞者 来店

- (2) 提供店舗 杜のふう（浜松市北区三ヶ日町津々崎 367-1）

(3) 内容

- 受賞作品のうち下記の主菜4点を、食の都づくり仕事人がアレンジを加えて商品化
- 商品化されたメイン料理を含むランチコース（2,580円(税込)）を期間限定提供
- ※ ご予約は、「杜のふう」へお願いします。【要予約】[電話：053-524-1077]**
- ※ 取材いただける場合は、事前にご連絡いただけますと幸いです。**
 （連絡先：053-458-7219（担当：内山））

提供日	受賞者 高校・氏名 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3日(金) ～2月8日(水)	浜松大平台高校 吉田ののみさん 豚とレンコンのうまだれ	蓮根を挟んだいきいきポークの 米粉パートブリック 吉田さんスタイル
2月10日(金) ～2月15日(水)	浜松湖東高校 袴田花帆さん 豚肉とじゃがいものごまみそ炒め	いきいきポークの味噌ローストじゃが芋と 青梗菜のクリームソース 袴田さんスタイル
2月17日(金) ～2月22日(水)	浜松大平台高校 吉山明花さん 豚肉とうなぎいもの甘辛炒め	さつま芋のパンケーキをのせたいいきいきポークの ロティ胡麻のソースで 吉山さんスタイル
2月24日(金) ～3月1日(水)	浜松湖東高校 チーム「チュールリップ」 豚肉のチャプチェ	いきいきポークとさつま芋のカダイフ仕立て ペッパーと椎茸のソース チーム「チュールリップ」スタイル

3 参考

「ふじのくに食の都づくり仕事人」とは



県は、県産の食材を積極的に活用し、農林水産業や食文化の振興に貢献している料理人や菓子職人の方々を「ふじのくに食の都づくり仕事人」として、これまでに535人（R4.11月時点）を表彰しています。仕事人は「食の都」の推進役として生産者と消費者をつなぎ、ふじのくにの“食”の魅力を広く発信しています。