



# ～ 献立部門 ～

優秀賞 東中学校 むとうひまり 武藤陽葵 さん

テーマ：吉川産たっぷり給食



令和7年1月29日の給食で提供しました

## 献立

- ★牛乳
- ★ご飯
- ★吉川産たっぷりスープ
- ★鶏肉のねぎチリ焼き
- ★ブロッコリーのガーリックソテー

## 献立に入っている吉川産食材

米、トマト、じゃがいも、  
新玉ねぎ、にんじん、卵、  
長ねぎ、ブロッコリー

★印は本人の献立と同じメニューですが、材料やレシピは学校給食用にアレンジしています。

## 陽葵 さんからのアピールポイント

この献立は吉川産の食べものをたっぷり使った給食です。ご飯では「吉川のしずく」を使ったり、吉川産たっぷりスープでは吉川産のトマトやじゃがいも、新玉ねぎ、にんじんなどを使いました。そして、五大栄養素がしっかりとれるように、たくさんの具材を使っています。

