

# 地場産品でメニュー考案

## 浜松開誠館 中・高生が手際よく調理



考案した地産地消メニューを手際よく調理する生徒  
—浜松市中区の浜松開誠館中・高

浜松開誠館中・高は、園の創立90周年を記念  
25日、運営する誠心学 して開催した「地産地

消メニューコンテス  
ト」の最終審査会を浜  
松市中区の同校で開い  
た。1、2次審査を通  
過した中学1年〜高校  
3年の生徒計8人が参  
加した。  
生徒たちは50分の制  
限時間内に、各自で考  
案した三方原のジャガ  
イモやワサビといった  
地場産品を使ったメニ  
ューを手際よく調理  
した。コンテストは同  
区のグランドホテル浜  
松が監修し、同ホテル  
の松本祐治中華料理  
長と沢本昌雄西洋料理

長が、同校教職員らと  
ともに審査員を務め  
た。  
審査の結果、最高賞  
のグランプリには主菜  
部門で竹内里衣さん  
(中学1年)のしらす  
入りグラタン、デザー  
ト部門で紅谷花凜さん  
(同)の三ヶ日みかん  
のソースをかけたシフ  
オンケーキが選ばれ  
た。受賞料理はアレ  
ンジして同ホテルのレス  
トランで8月中旬に提  
供する予定。

(第3種郵便物認可)

# 生徒考案料理 ホテルで提供

浜松市中区の浜松開誠館 募があり、予選のレシピ審査  
中学校・高校で二十五日、査を通過した八人がこの  
開校九十周年記念で生徒た 日、調理に臨んだ。三方原  
ちに公募した「地産地消メ 産ジャガイモやお茶、サク  
ニュー 料理コンテスト」 ラエビなどを食材にした創  
の最終審査があった。グラ 作料理が作られ、グランド  
ンプリに選ばれた二品は、 ホテル浜松の料理人らが審  
グランドホテル浜松(中 査した。  
区)のレストランで八月中 グランプリは、ともに中  
旬に商品化される。 学一年の竹内里衣さん(ミ  
中高校生六十二人から応 の「しらす入りゴロゴロチ

## 浜松開誠館中高 地産地消コンテスト



竹内さんの「しらす入りゴロゴロチーズ焼き」  
いずれも浜松市中区の浜松開誠館高で

## しらす、みかん使用

「ズ焼き」と紅谷花凜さん  
(三)の「シフォンケーキの  
三ケ日みかんソースのせ」  
に決まった。竹内さんは  
「魚が苦手なので食べやす  
いよう工夫した」、紅谷さ  
んは「さっぱり味わせるよ  
うにした」と話した。

グランドホテル浜松西洋  
料理長の沢本昌雄さんは  
「発想、食感ともに素晴ら  
しい」と評価した。ホテル  
で監修した上で、一般客に  
提供される。(飯田時生)



紅谷さんの「シフォンケーキ  
の三ケ日みかんソースのせ」