

野菜豊富給食メニュー

バロー店舗で振る舞う

多治見市

多治見市とバロー、雪印メグミルク(東京都)の3者による合同の食育イベントが22日、多治見市大畑町のバロー多治見南店で開かれた。野菜を多くとれる人気の学校給食と、相性のいいアレンジ料理を来店客に振る舞った。

3者で実施し、今年で2回目。店内にブースを設け、メニューの提供や骨の健康度チェック、レシピの配布などを行った。

提供した学校給食は、愛知県の郷土料理「沢煮^{さわに}椀^{わん}」。

ゴボウ、ダイコン、ニンジン、ネギと豚肉などを煮込んだコンブだしの汁物で、野菜が多く入っているながらも子どもに人気の献立とい

う。また雪印メグミルクは、沢煮椀と合わせる一品として野菜やチーズが入った「おかずパンケーキ」を考案し、配布した。

1の職員から2品を受け取った客がおいしそうに味わっていた。レシピを受け取った人は「これで家でも作れる」と喜んでいった。

(稲木悠司)



食育イベントで学校給食とアレンジ料理を提供する調理員＝多治見市大畑町、バロー多治見南店