



田野町とコラボしたお弁当の開発 第5弾

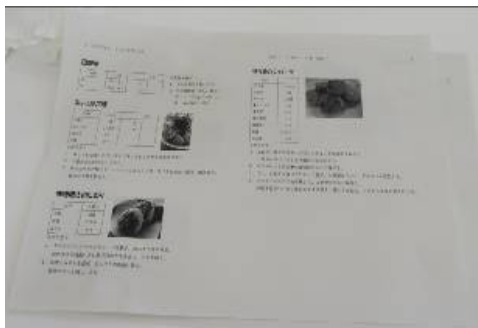
中芸高校昼間部2年次生11名（家庭科のフードデザイン選択者）が田野町と協力して田野町ならではの弁当の開発をすることとなりました。

今回は、「地域の食材を使って調理をしてみよう!」ということで、調理をして、出来栄を見て、食べて、お弁当に適しているのかを考えてみました。



料理をしたのは・・・

田野米の白米、塩次郎塩お結び、奈半利味噌を使ったみそ焼きおにぎり、みょうがごはん、田野駅屋のすり身を使ったすり身ハンバーグ、濱川酒造の酒粕を使った魚の酒粕焼きなど・・・



試食した後、【良い点】、【改善点】などをそれぞれの料理について記入していきました。