

Step up

豊松小学校 6 年

「発進！発信！豊松特産物広め隊」

とよまつふれあいフェスティバルで「豊松ランチ」を紹介しよう

16日(日)のとよまつふれあいフェスティバルは、今年度取り組んできた全校プロジェクト「発進！発信！豊松特産物広め隊」の最終ゴールである「豊松の特産物を使って考えた『豊松ランチ』をたくさんの人に紹介して、特産物を有名にする。」の発表を行いました。

6年生は、ステージでのプロジェクトの紹介もあり、やや緊張気味でしたが、たくさんの人を前に、堂々と発表することができました。





四仙人どんぶり 笹部・羽場グループ

四仙人の食材（こんにゃく、トマト、神石牛、ピオーネ）が全て使っています。こんにゃくとキャベツを入れることで、高価な神石牛の量を減らす工夫をしています。

ビビンバランチ 平松・早崎グループ

糸こんにゃくともやしをごま油で炒め、塩で味付けをしてナムルを作り、たれで焼いた神石牛といっしょにご飯に乗せる韓国風のランチです。



豊松定食 藤原・高尾グループ

こんにゃくとトマトを醤油で炒め、ねぎ、ごま、しらす干しをかけます。みそ汁は5年生が考えてくれた豊松みそ汁です。和風の定食ですが、栄養バランスはバッチリです。

こんにゃくカレーセット 内樋・黒川グループ

肉の代わりにこんにゃくを入れたヘルシーなカレーです。トマトツナサラダを付け合わせることで栄養バランスを整えました。



たくさんの人に試食してもらい、レシピも配りました。



「豊松ランチ」のレシピなどを豊松ストアーさんに置いていただき、さらに地域や観光客の方へ広めることになりました。