

# かみのかわ黒チャーハンで上三川町を元気に!!



かみのかわBQグルメ研究会の皆さん

11月3日・4日に栃木県庁で開催されたとちぎ元気グルメまつりで、見事準グランプリを獲得した、『かみのかわBQグルメ研究会』の保坂昌宏会長にお話を伺いました。

『かみのかわBQグルメ研究会』は、上三川町にB級グルメを誕生させようと商工会青年部と町内の若い農業者を中心として結成されました。会で検討を重

## 今月の輝ける星

ねた結果、上三川産の美味しい農産物（アスパラ・ニラ・トマト・かんぴょう・玉ねぎ・ひき肉など）をふんだんに使い、オリジナルソースで味付けした『かみのかわ黒チャーハン』が誕生しました。

町の新春のついでにやサマーフェスティバルなどに出店しながら味を練り直し、満を持してとちぎグルメ祭りに出店。見事準グランプリを獲得しました。

保坂会長は、「町内の若い人たちの力が集結した結果だと思えます。今は2店舗での提供ですが、これから続々と『かみのかわ黒チャーハン』を提供してもらえ、店舗を増やしていきたいと考えています。若い力で上三川町を元気にしていきたいです。」と話をしてくれました。



うえ乃家さんの黒チャーハン



利美さんの黒チャーハン

## 上三川町の学校給食を紹介します。

### 今回はリクエスト給食(6回目)の献立について紹介

今回は、本郷中学校のリクエスト給食です。メニューは、「セルフホットドック、牛乳、イタリアンサラダ、ミネストローネ、レモンタルト」です。

この中で、ミネストローネのレシピを紹介します。



### ミネストローネ

《材料(4人分)》※小学校中学年の量です

- ・じゃがいも…80g
- ・たまねぎ…80g
- ・にんじん…60g
- ・セロリ…8g
- ・ベーコン…40g
- ・マカロニ…20g
- ・大豆(水煮)…16g
- ・コンソメ…2g
- ・トマトピューレ…大さじ2
- ・塩、こしょう、油…適量
- ・水…320mL

### 《作り方》

- ①じゃがいも・たまねぎ・にんじんはさいの目切り、セロリは小口切り、ベーコンは短冊切りにする。マカロニは固めにゆでておく。
- ②ベーコンと野菜を炒め、水を加えて煮る。
- ③野菜が煮えたら大豆を加える。
- ④マカロニを加え、調味料で味を整える。

▼問い合わせ先=上三川町立学校給食センター ☎551670