



谷地高生のメニューによる「楽弁」販売

1月10日（金）と1月17日（金）の2回にわたり、1学年遠嶺タイムの探究学習でかほくイタリア野菜について探究した班が考案したメニューによる、遊楽亭の谷地高校スペシャルお弁当「楽弁」の販売が行われました。

両日とも、河北町で栽培されるかほくイタリア野菜を活用した特別メニューになっており、購入者にも大好評でした。



楽弁 令和 7年 1月のメニュー

◇10日（金）【産学官連携事業チーム考案】

豚肉とイタリア野菜炒め（ルタバカ・コルゴ・コルツピ・紅芯大根・紅くろり）、
油淋鶏（リーキの薬味）、リーキのグラタン、玉子焼き、
春巻き、ポテトサラダ、ごはん

◇17日（金）【産学官連携事業チーム考案】

かほくイタリア野菜のあんかけ焼きそば
(鶏肉・ピーズ・ルタバカ・コルゴ・コルツピ・紅芯大根・紅くろり・白菜・青梗菜・菊)

◇24日（金）

豚の生姜焼き、鶏卵の卵とじ、コルツピ

