

Thank!  
You!

# 気仙沼向洋高校×登米総合産業高校 「コラボ弁当」お品書き



**マンボルモン**  
気仙沼で水揚げされたマンボウを気仙沼ホルモン風に仕上げました。



**サメンチ**  
気仙沼のサメ肉と登米市の牛肉を使って、子どもも大人も親しみやすいカレー風味に仕上げました。



**メカライス**  
気仙沼で水揚げされたメカジキを使ったオムライスです。



**ずんだはっと**  
宮城の名物であるずんだと、登米市の名物はっとを使ったデザート感覚の一品にしました。



**カキのグラタン**  
気仙沼のカキとホタテ、登米の長ネギをふんだんに使ったグラタンにしました。



**たまご焼き**  
お弁当の定番の卵焼きにライトツナとマヨネーズを入れて食べやすい味にしました。



**梅レンコンサラダ**  
シャキシャキとした伊豆沼のレンコンと、三陸産のわかめを使って梅味のさっぱりしたサラダにしました。

**麩じゃが**  
登米市で有名な油麩を肉じゃがの肉の代わりに入れました。



**ごはん (環境保全米)**  
登米総合産業高校の生徒が栽培収穫した環境保全米の「ひとめぼれ」です。その25年間の取組みがオリザ賞大賞を受賞しました。

企画・調整： 宮城県気仙沼向洋高等学校 宮城県登米総合産業高等学校  
アドバイス： 学校法人晃陽学園気仙沼リアス調理専門学校

協力： 気仙沼市 登米市  
調理・販売： 道の駅「三滝堂」

