

かながわ学校給食夢コンテスト「夢の献立」応募用紙

学校名 がっこうめい	学年・組 がくねん・くみ	湯河原町立東台福浦小学校 がっこう 4年 1組
---------------	-----------------	----------------------------------

(ふりがな)	おぐす あやか
氏名 しめい	小楠 彩佳

応募する部門 おうほ ぶもん	①～③のうち、ひとつに○をつける ①食文化 ②地場産物 ③野菜
-------------------	--

メニュー名 めい	福浦しらすとじゅこのライスバーかるあま夏ピール入り
材料名 ざいりょうめい	<ul style="list-style-type: none"> ○もち米・白米 ○ちりめんじゅこ ○ごま・ねぎ ○めんつゆ・かたくりこ ○油 ○レタス ○しらす・マヨネーズ ○やさのり ○あま夏ピール <ul style="list-style-type: none"> ○とりのひき肉 ○ぶたのひき肉 ○たまねぎ ○しそ・しょうが ○しお・こしょう ○ごま油 ○しょう油
	

このメニューの特徴やアピールポイントを書いてください。

家のプランターで育てているしそをさざんで“つくねのきじを作った”
地元である福浦で“とれたしらすとちりのんじゅこをたきたてのごはんにまぜて
にきて、まるくして、ハンバーカーサイズにやきました。

つくねにのりをつけて、しらすとマヨネーズをたっぷりとはさみました。
さっぱりのアクセントに、マヨネーズにすこしバババの手作りあま夏ピールを
ませました

メニューを考える時に工夫したこと、メニューを考えてみた感想を書いてください。
ついてみて、もち米と白米だけでは、パラパラしてしまったので“かたくりこ をたけたごはんにまぜてやくときにはうっすらサラダシ油をつかうと、手に つかないパラパラしないライスバーなるポイントだ”と思いまます。 すててしまいかつちのあま夏の皮では“あばか”ピールをつくってくれたので、さっぱりあ まなうピールマヨネーズにしてみました。