

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	学年・組	横須賀市 立	鴨居中	学校	2年3組
-----	------	--------	-----	----	------

(ふりがな)	ひさとみ	はるな
氏名	久富	遥菜

応募する部門	①か②のどちらかに○をつける ①栄養バランス	②地場産物
--------	---------------------------	-------

メニュー名	タニパク質たっぷりランチプレート																								
材料名	<p>材料名</p> <table border="0"> <tr> <td>①群</td> <td>③群</td> <td>⑤群</td> </tr> <tr> <td>ひき肉、アスパラガス、米</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大豆</td> <td>トマト</td> <td>⑥群</td> </tr> <tr> <td>卵</td> <td>パン</td> <td>オリーブ</td> </tr> <tr> <td>②群</td> <td>④群</td> <td>オイル</td> </tr> <tr> <td>粉チーズ</td> <td>玉ねぎ</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>にんにく</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ナヨ</td> <td></td> </tr> </table>	①群	③群	⑤群	ひき肉、アスパラガス、米			大豆	トマト	⑥群	卵	パン	オリーブ	②群	④群	オイル	粉チーズ	玉ねぎ			にんにく			ナヨ	
①群	③群	⑤群																							
ひき肉、アスパラガス、米																									
大豆	トマト	⑥群																							
卵	パン	オリーブ																							
②群	④群	オイル																							
粉チーズ	玉ねぎ																								
	にんにく																								
	ナヨ																								



このメニューの特徴やアピールしたいことを書いてください。
・大豆を使ってタニパク質たっぷりのメニューにしました。
・アスパラガスとチーズをすることでアミノ酸も豊富に摂れてバランスの良いメニューにしました。
・五目豆など大豆が苦手な人でもおいしく食べられるようにトマトやアスパラガスを使って煮込んで、ワンプレートにしました。

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。
・1群から6群の全ての食品を使って、栄養バランスを考えました。
・メニューを考えるときに、タニパク質について調べたところ、アミノ酸を豊富に含まれた食品と一緒に摂取しなければ、体にとって有効な働きをしてくれない事を知り、アミノ酸を多く含まれている食材を合わせました。
・私も大豆が苦手ですが、実際に作って食べたところ、おいしく食べることができました。