

かながわ学校給食夢コンテスト「夢の献立」応募用紙


がっこうめい 学校名	がくねん・くみ 学年・組	よこすかし 横須賀市	りつ 立	しんめいちゅう 神明中	がっこう 学校	3	ねん 年	3	くみ 組
---------------	-----------------	---------------	---------	----------------	------------	---	---------	---	---------

(ふりがな)	いのうえ すずほ
--------	----------

しめい 氏名	井上 涼帆
-----------	-------

おうぼ 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	三浦半島の野菜たっぷり! ラタトゥイユ
-------	---------------------

ざいりょうめい 材料名	じっさいつく 実際に作った料理の写真、または絵
トマト、冬瓜、ナス、パプリカ、 玉ねぎ、ニンニク、塩こしょう、 オリーブオイル	

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。

ラタトゥイユは、夏野菜をメインとした野菜を煮込んで作り、野菜のうまみと塩こしょうのシンプルな味付けで、作りやすくおいしい料理です。

一般的なラタトゥイユはズッキーニを入れるのですが、三浦半島でたくさん生産されている冬瓜を入れてみました。トマト、ナスなども三浦半島産のものを使います。

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。

三浦半島は夏野菜を多く生産しているので、夏野菜が活躍するラタトゥイユにしてみました。

給食で野菜は食べ残しが多い食材ですが、このメニューはスープ感覚で野菜をたくさん食べられるので、生徒にとっても調理をする人にとっても良いメニューです。