

が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	茅ヶ崎市 ^{りつ}	西浜中 ^{がっこう} 学校	1 ^{ねん} 年	1 ^{くみ} 組
---------------	-----------------	--------------------	------------------------	-------------------	-------------------

(ふりがな)	こはら けんた
--------	---------

しめい 氏名	小原 希太
-----------	-------

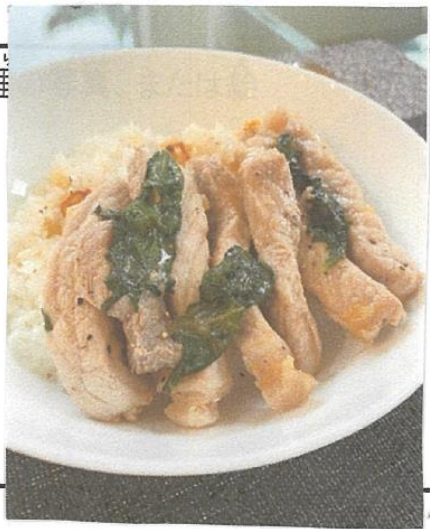
おうぼ 応募する部門	①か②のどちらかに○をつける ① ^{えいよう} 栄養バランス ② ^{じばきんぶつ} 地場産物
---------------	--

メニュー ^{めい} 名	湘南ライス
----------------------	-------

ざいりょうめい
材料名

- ・湘南ホーク 豚肩ロース肉 4枚
- ・大葉 1袋
- ・にんにく 1かけ
- ・たかの爪 1体
- ・重し酢 大さじ2
- ・ナンプラー 大さじ2
- ・湘南ゴールドのジャム 小さじ2
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・こしょう 適宜
- ・ご飯 200g × 4人

じっさいにつく
実際に作った料理



このメニューの^{とくちょう}特徴や^かアピールしたいことを書いてください。

- ・普段はちみつで作っている料理を湘南ゴールドのジャムでアレンジしてみました。
- ・ご飯にしみたソースがとてもおいしいです。
- ・大葉も火を通すことで食べやすくおいしくなります。

メニューを^{かんが}考える時に工夫した^{とき}こと、メニューを^{かんが}考えてみた^{かんそう}感想を書いてください。

・はちみつと湘南ゴールドのジャムの甘さを比較するために味見してみました。
 湘南ゴールドのジャムは、はちみつよりは甘さがなく、塩い苦みがありました。なので、
 なので、普段のはちみつより弱くして、甘さを出しました。