

学校給食献立コンクール応募用紙

応募区分	小学校・中学校	学校名 旭志小学校	5年2組	(ふりがな) まなか れお 児童生徒名 松永 怜大
	保護者	※保護者の応募の場合 保護者氏名		児童生徒との続柄

料理名	りんどうポークのすきやき風煮
-----	----------------

使用した菊池市の食材	りんどうポーク、ねぎ、たまねぎ
------------	-----------------

材料名	4人分の使用量(g)	作り方・切り方など
豚肉	200g	①豚肉をいためる。
たまねぎ	1個	②残りの材料を入れて、
ねぎ	1本	味を付けて、味がひき
あつあけ	1個	まで煮こむ。
しょうゆ	} 適量 お好みで 味付け	
砂糖		
みりん		
出汁		

献立コンクールアンケート

当てはまるものに「○」をつけてください。

- ① 献立コンクールに応募して、どう感じましたか。(いくつ○をつけてもかまいません。)
- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 1. 健康と食事は大切だと思った。 | 2. 菊池産の農産物についてわかった。 |
| 3. 料理を作るのが楽しかった。 | 4. 食事について、家族の意見が聞けてよかった。 |
| 5. その他(美味しく食べた。) | |

アンケートは以上です。ありがとうございました!

写真又はイラスト



この料理の特徴など

- ・りんどうポークはやわらかくて美味しい。
- ・ねぎが苦手な子でも、煮込むことで甘みが出て、食べやすくなると思います。