

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 七城小学校	6年2組	(ふりがな) わにぎいと 児童生徒名 和後新生夜
	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 菊芋 ジャーマンポテト

使用した菊池市の食材	菊芋	作り方・切り方など
材料名	ソーセージ 菊芋 おはげバコン ニンニク バター オリーブオイル	4人分の使用量(g) 1袋 大3~5個 150g 1かけ 適量 大3
		菊芋を輪切りにし、 その間に電子レンジでいれ、 外側と3分残してOK。 フライパンにオリーブ油をいれ ニンニクの輪切りとベーコンを 入れて香り風味をオイルに移し、 下ごしらえ、バター投入 オリーブ油を通過して、5.5.ソーセージ をバターと同じくいれ、お好み 投入。 お好みの加熱具合で、パセリや おチーズを振って、できあがり。

学校給食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。)

- 健康と食事は大切だと思った。
- 菊池産の農産物についてわかった。
- 料理を作るのが楽しかった。
- 食事について、家族の意見が聞けてよかった。
- その他 ()

アンケートは以上です。ありがとうございます！

写真又はイラスト



この料理の特徴など

菊池市の特産品の菊芋で、ジャーマンポテトにしたら
おいしくなれると思いました。
菊芋は、電子レンジで少し加熱しておくとホクホクして
おいしいです。