

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 菊池小学校	年組 2年	(ふりがな) 児童生徒名 松永祐佳
料 理 名	菊池たっぷりホトフ			

使用した菊池市の食材	白 菜、大根、りんどうホーク、シイタケ、人参
材料名	作り方・切り方など
白 菜	① 野菜は大きめに切る。
大 根	大根、人参 1.5cm幅いちぢり切り
りんどうホーク (豚バラブロック)	白菜 大きめのザク切り
シイタケ	シイタケ 5cm幅
じゃがいも	じゃがいも 4つ切り
コンソメ	② 肉は1cm幅で切る。
塩、コショウ	③ 肉は表面を軽く焼く。
水	④ 白菜以外の野菜と水を入れてにこむ。
	⑤ 火が通ったら、白菜とコンソメを入れる。
	⑥ 塩、コショウで味を整える。
	⑦ 器によそう。

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 ()

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

具ばくさんで野菜がたっぷり。野菜は大きめに切、1、ボリュームを出しました。白菜を最後に入れることで食感を残しました。