

令和 7 年度学校給食献立コンクール入賞作品

優良賞

料理名	トマトと菊池野菜のチキン煮込み		
使用した菊池市の食材	トマト 人参 かぼちゃ たまねぎ なす		
材料名	4人分の使用量(g)	作り方・切り方など	
トマト	800g	かぼちゃと鶏肉を食べやすい大きさに切る	
鶏肉	400g	なすと人参を乱切り	
にんじん	200g	玉ねぎをくし切り	
かぼちゃ	200g	オリーブオイルで鶏肉をいためる	
たまねぎ	200g	鶏肉が焼けてきたら人参、しめじ、玉ねぎを順に炒める	
なす	100g	火がとおってきたら4等分に切ったトマトと水400CC、コンソメ2個、ケチャップ大さじ二杯を入れ煮込む	
しめじ	100g	かぼちゃとなすもいれとまとの皮を取り除き塩こしょうで味を調える	