

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 旭中 学校	1 年 2 組	(ふりがな) ほかじま しょうま 児童生徒名 岡島 斗真
	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		菊池の里芋を使った和風ブレッタン		
使用した菊池市の食材		里芋、ねぎ、ほうれん草		
材料名	4人分の使用量(g)	作り方・切り方など		
さといも	8個	① 里芋の皮をむいて、ひと口大に切り、なべに入れて(A)を注ぎ、ゆで煮る。		
ベーコン(スライス)	3枚	② ベーコンは細切り、ねぎは4cm長さに切る。バターをひく。		
ねぎ	1本	③ なべに(B)のバターを少し、小麦粉をこぼさないようにいれため、①の里芋の煮汁と牛乳を合せて、150mlにして、少しずつ加え、めづからソースをつくる。		
ナチュラルチーズ	50g	④ 耐熱容器に①と②を入れ、③を流し、チーズ、パン粉、バターをちりし、230℃のオーブンでこんがり焼く。		
パン粉	大さじ4			
バター	大さじ2			
ほうれん草	2たば			
(A) しょうゆ	大さじ2			
水	1カップ			
(B) バター	大さじ3			
小麦粉	大さじ5			
牛乳	適量			

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。)

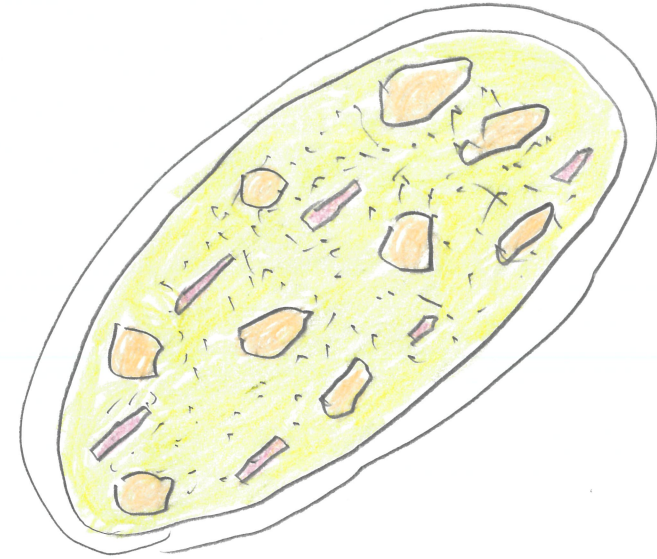
④ 健康と食事は大切だと思った。 ② 菊池産の農産物についてわかった。

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

菊池でとれた里芋を入れ、ねぎ、ほうれん草など様々な食感をそろえて、こくあふれる料理です。