

令和5年度かながわ学校給食夢コンテスト応募用紙

夢の献立用
 (小学校5・6学年)
 (義務教育学校前期)

ふりがな	こいづみ らき
なまえ	小泉 壮輝

学校名	平塚市 立 富士見小 学校
学年・組	6 年 1 組

献立名	梅マヨメンチ～青じそぞえ～
-----	---------------

- <材料名>
- ・牛肉(足柄産)
 - ・豚肉(かながわ夢ポーク)
 - ・玉ねぎ(湘南レッド)
 - ・キャベツ(横浜産)
 - ・ととろ(海老名産)
 - ・芽ひき(三浦産)
 - ・にんじん
 - ・トマト(厚木産)
 - ・青じそ(平塚産)
 - ・梅(小田原産)・マヨネーズ



<献立のとくちょうや工夫したことを書きましょう。>
 神奈川県の出産産物をできるだけ取り込みました。メンチカツの中にはキャベツ、にんじん、玉ねぎ、ととろも加えることにより、栄養価と食感をアップさせました。さらに、通常のソースの代わりに、梅とマヨネーズを和えて、夏にさっぱり食べられるようにソースを工夫しました。夏ばて防止に役立ちます。

<献立を考えてみた感想を書きましょう>
 黄色のととろ、緑色の青じそと梅の赤色で色どりをきれいにしたことで、美味しく栄養をとれると思います。地産地消は、地球環境に優しく、新鮮で栄養豊富なので、これからの給食で多くの人に食べてほしいと思います。僕も、神奈川県食材をもっと知りたいと思いました。