

令和6年度かながわ学校給食夢コンテスト

「夢の献立」応募用紙（小学校・特別支援学校・義務教育学校前期）

※裏面に注意事項の記載があります。必ずご確認ください。

学校名 (がっこうめい)	学年 (がくねん)	ふりがな <small>初 姓</small> <small>リカ マ</small>
横浜市立 川上北小 学校	4 年 生	名前 岡本 達大

作品名 横浜開港菜のトマトを使用したヘルシー無水カレー

<材料名>

トマト カレ粉
ナス 隠し味
玉ねぎ (トマト)
ほうじん (ソース)
とりもね肉 (トマト)
アスパラ
コーン
パセリ

<写真または絵 ※うら面を見てね>



つか しゃくざいすう
使った食材数
ちょうみりょう のぞ
(調味料は除く) 8 つ

<献立のとくちょうや工夫したことを書きましょう。>

横浜について調べていた開港時に広まった西洋野菜の「横浜開港菜」が14種あることを発見。

① トマト: 横浜開港菜 ② ヘルシー: とりもね肉
③ 無水: おしゃれ ④ カレー: 野菜を、パリでも美味しい

<献立を考えてみた感想を書きましょう>

野菜が嫌いなので美味しく食べられる献立を考えてみた。

横浜について調べていた事がきっかけで思いつきました。

調べて、発見に実際製作して美味しい。

楽しい時間でした。