

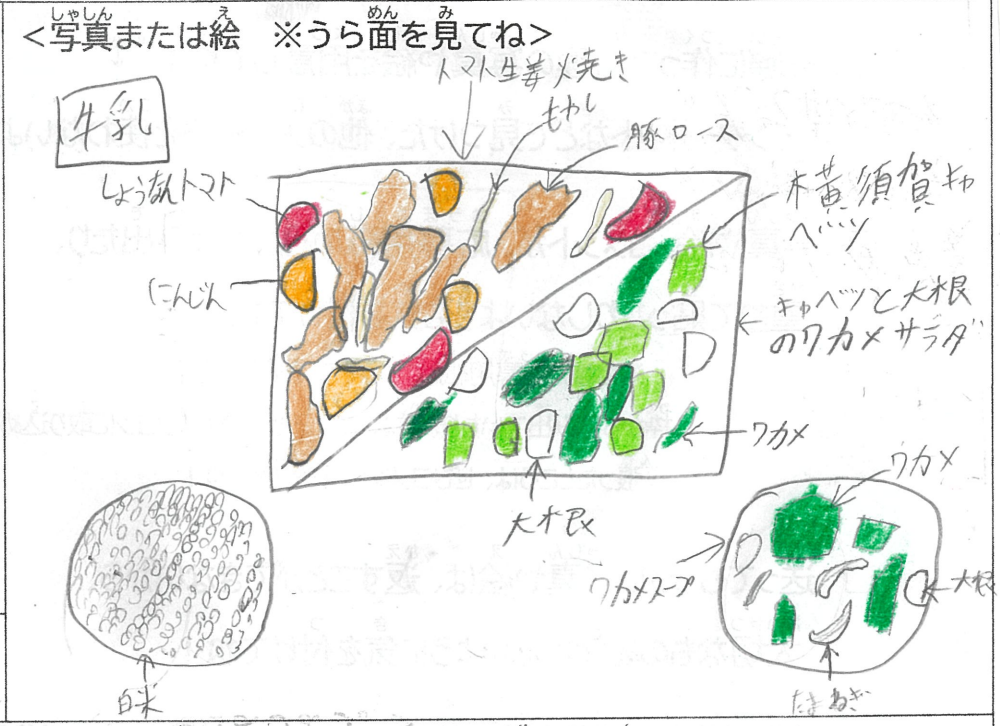
令和6年度かながわ学校給食夢コンテスト「夢の献立」応募用紙（中学校）

学校名 (がっこうめい)	学年 (がくねん)	ふりがな (なまえ)
横須賀市 神明 学校	3 年	名前 玉村 幸

作品名 栄養満点土産土産消南犬女

<献立名>
 主食：白米
 主菜：トマト生姜焼き
 副菜：キャベツと大根のワカメサラダ
 ワカメスープ
 その他：牛乳

使った食材数 (調味料は除く) 10 っ



<献立のとくちょうや工夫したことを書きましょう。>味が濃いいため
 トマト生姜焼きでは普通の生姜焼きでは大人食べられ食包きでしょうがトマトを入れることでさっぱりとおかおきをしもおいしく食べられようにした。またしょうがもトマト、横須賀キャベツ、横須賀の大根を使い、土産土産消費意識した。トマト生姜焼きでは1君羊の豚ロース、2君羊のにんじん、トマト、1君羊の生姜を入れたが、トマト生姜焼きでは2君羊、4君羊、5君羊が少なくなりました。ため2君羊と4君羊はキャベツと大根のワカメサラダとワカメスープ、5君羊は白米でとるようにして栄養バランスの良い献立にした。

<献立を考えてみた感想を書きましょう>
 栄養バランスを良くした、安心できるように考えることは簡単でしたが、栄養バランスが良く安心して誰でもおいしいと思えて、言っても食べたことのないような新しい南犬女をつくるのが、難しかったが、よく考えて南犬女をつくることができました。