

かながわ学校給食夢コンテスト「夢の献立」応募用紙

がっこうめい 学校名	がくねん・くみ 学年・組	平塚市立 富士見小 <small>がっこう</small> 学校 5 年 2 組
---------------	-----------------	--

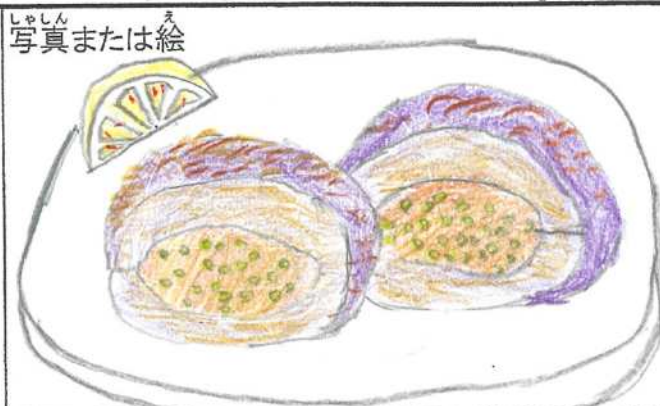
(ふりがな)	こいづみ こうき
--------	----------

しめい 氏名	小泉 光輝
-----------	-------

おうぼ 応募する部門	①か②のどちらかに○をつける ①栄養バランス ②地場産物 <small>じばさんぶつ</small>
---------------	--

メニュー名	えだ豆入りナスのはさみあげ ~レモンがけ~
-------	-----------------------

- ざいりょうめい
材料名
- ナス
 - えだ豆
 - ぶたのひき肉
 - (やまかり)ポーク
 - パン粉
 - ・レモン
 - ・油
 - ・卵
 - ・小麦粉
 - ・塩
 - ・こしょう



このメニューの特徴やアピールしたいことを書いてください。

平塚産の食材はナス、えだ豆、ぶたのひき肉(やまかりポーク)です。えだ豆は粗いみじん切りにして、ひき肉に練り込んだので、コリコリした良い食感になっています。ソースは、レモン汁なので、塩分をかえめで、高血圧の方にも楽しめるメニューとなっています。

メニューを考える時に工夫したこと、メニューを考えてみた感想を書いてください。

えだ豆はすりつぶしてペースト状にしたりと細かくみじんぎりにしたりするのでなく「粗いみじん切りにして良い食感を損なわないようにしました。地産地消は、作った人の顔が見えて安心して食べられるということの他に、輸送が短いので、二酸化炭素の排出量が少ない。コストが安いなどの利点もある。だから、ほくはなるべく平塚産のものを買おうよ

に、してい
きたいと思
う。