

かながわ学校給食夢コンテスト「夢の献立」応募用紙

学校名	学年・組	平塚市立大野中	学校	2	年	5	組
-----	------	---------	----	---	---	---	---

(ふりがな)	かわらぎき ろま
--------	----------

氏名	河原崎 壮真
----	--------

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
--------	------------------------------------

メニュー名	豚汁釜飯
-------	------

- 材料名
- ・水
 - ・米
 - ・大根の皮
 - ・豚バラ肉
 - ・長ねぎ
 - ・しょうゆ
 - ・油揚げ
 - ・青ネギ
 - ・みそ
 - ・大根
 - ・七味唐辛子
 - ・ごま油
 - ・ごぼう
 - ・ほんだし
 - ・にんじん(皮つき)



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。

- ・米と豚バラ肉は地場産物の相南うまか豚とはるみをつかっているところです。
- ・ほとんどの野菜などは平塚産をつかったことです。
- ・たぐききに氷を入れる理由は祖母がモチモチの食感になると教えてくれたからです。
- ・今、食品ロスが多いので大根の皮は捨てずにいれ、にんじんは皮つきのまゝいれたことです。

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。

僕は釜飯が好きなので、相南うまか豚とはるみをつかいた釜飯を考えていたら、いつも母はしょうゆベースや五目などが多かったのでみそをつかおうと思いました。それで思いついたのが冬によく食べる豚汁と米を合わせ方として、考えた感想は想像よりもおいしく、次はかがし具などを入れて楽しみたいです。