

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 <small>がっこうめい</small>	学年・組 <small>がくわん・くみ</small>	横須賀市 <small>よこすか</small>	長沢中 <small>がっこう</small> 学校	1 年 3 組
---------------------------	-----------------------------	--------------------------	----------------------------	---------

(ふりがな)	こうの るか
--------	--------

氏名 <small>しめい</small>	河野 琉花
-----------------------	-------

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

メニュー名 <small>めい</small>	海賊献立
-------------------------	------

材料名 <small>ざいりょうめい</small>	(主食)	実際に作った料理の写真、または絵 <small>じっさい つく りようり しろしん え</small>
・白いご飯	・しらす(普通の)	・バター
・ゴーヤ	・キャベツ(福菜)	
・にんじん	・ミニトマト	・はんぺん
・にんじん	・たまねぎ	・こしょう、塩
・パセリ	・バターナッツ	・コンソメ



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。
 夏は暑くてさっぱりした物を食べたいと思ったので、しらすご飯はいつもの給食には出てこないし、食べやすく、サウダも横須賀の夏の地場産物を多く使い、すずしけだし、スープもこしょうを使って、味を強く出して、イロコイがあることで、食ってる実感がわくと思ったので、このメニューを考えました。バターナッツは三浦産の物です。

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。

横須賀下の地場産物を使うことで、以外な出会いがあるといいなと思ったので、よく調べて、色取り良くしようと思い、野菜に色を足したり、みんなが楽しく食べれるようにしました。「本当にこれが給食になったら」と想像しながら作ったので、とても楽しかったです。