

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>がくねん・くみ</small>	県立 <small>けんりつ</small>	平塚市 <small>ひらつか</small>	学校 <small>がっこう</small>	中学部 <small>ちゅうがくぶ</small>	3年 <small>ねん</small>	2組 <small>ぐみ</small>
---------------------------	-----------------------------	------------------------	-------------------------	------------------------	---------------------------	----------------------	----------------------

(ふりがな)	もり こ え う子
--------	-----------

氏名 <small>しめい</small>	森子恵有
-----------------------	------

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

メニュー名 <small>めい</small>	野菜たっぷり牛肉 ういすコロケ
-------------------------	-----------------

材料名 <small>ざいりょうめい</small>	実際に作った料理の写真、または絵 <small>じっさいにつく りょうり しやしん え</small>
横浜ビーフ 小松菜 たまご 湘南レタス 湘南産たまご米	

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。  
 ういすコロケというのは中身が入って、そのまわりがタレが入って、これでも豚肉とかが入って、想像して牛肉とかが入りました。私の学校の平塚にあるので、湘南レタスとかなんか、平塚産の野菜とかも使いました。牛肉は横浜の理由は、私は横浜に住んでいるからです。

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。  
 野菜と牛肉とごはんを(可食部)とかなんか、思った時に普通に作った牛丼にした。りす子のあまり面白くないというので、ういすコロケにしてみました。栄養バランスとかも考えた。この県や地域によって、食材が違ったりとか、使うのが違うから、です。



