

じもとさんしょくざい りょうり きゅうしょくこんだて
 (記入例) 「地元産食材×アジア料理」給食献立

おうぼようし
 応募用紙

りょうりめい 料理名 はんだ す めん 半田の酢サンラータン麺スープ		がっこうめい 学校名 ○○○○学校 ○年 ○組 ふりがな ○○○○ ○○○○ しめい 氏名 ○○ ○○	
くに りょうり どの国の料理		ちゅうかじんみんきょうわこく 中華人民共和国	
りょうり くぶん 料理の区分 (○を付けてください)		しゅさい 主菜	
		ふうさい 副菜	
		しるものなど 汁物等	
てきあがりず 出来上がり図 (絵でも写真でもOK)		りょうり あじ どんな料理?どんな味?	
		はんだ す つか つく ちゅうごく 半田の酢を使って作った中国 はっしょう 発祥のサンラータンをあんに して、ちゅうかめんとからめて た 食べる。 しょうがくせい た から 小学生でも食べられるよう辛 くない味つけにする。	
ざいりょうめい 材料名	じもとさんしょくざい 地元産食材 に○をつける	りょう 量 (g) にんがん 4人分	つく かた 作り方 (焼く、煮る、揚げるなど) き かた ※切り方もわかれば記載してください。
ちゅうかめん		にんがん 4人分	にんじんはせん切り、えのきたけは 1/2 カット、ぶたにくは2cm スライス にする。
ぶたにく	○	100g	なべで水、とりがらスープのもと、 みず
えのきたけ		1袋	にんじん、えのき、ぶたにくを火にか ける。
にんじん	○	1/3本	しょうゆ、すを加え、かたくり粉で
しょうゆ		おお 大さじ1	とろみをつけ、麺にかける。
す	○	おお 大さじ2	
とりがらスープのもと		こ 小さじ1/2	
かたくり粉			こんだて 献立のポイント (工夫したところ)
			はんだしさん ぶたにく 半田市産の豚肉、にんじ ん、すをたくさん使う。