

給食の新しいメニューを考えてみよう！

新メニューコンテスト



●魚津市立 よろば小 学校 5 年 2 組 氏名 ^{ふりがな}西浦 万葉

●料理名: 豚ロースのかぐみリンゴソース かけ
●料理の種類: (主菜) 副菜・汁物・デザート
※ いずれかに○をつける

●材料名: ※分量は必要ありません。

使用する魚津産食材 (リストの中から選ぶ)

かぐみリンゴ

その他

豚ロース(とりもも肉でも可)

・おろししょうが・しょうゆ
・酒・みりん

●作り方:

1. リンゴをすりおろし 1/2 かくざり
に 分ける

2. 豚ロースを焼く、目より出す

3. 肉を火焼いたフライパンに
しょうが、酒、みりん、おろししょうが
すりおろしのリンゴを入れて、たリンゴを
とめて、たつめる

★工夫したところ・ポイント

リンゴの食感を出すために、
すりおろしと 1/2 かくざりを
使ったところ

★料理の完成写真

※プリントアウトした画像の
貼付でも可



【メニューを考えるときのポイント】

① 11～12月の給食に出るメニューなので、秋や冬をイメージして考えよう。

