

新メニューコンテスト



●料理名: 魚津産白おかし(白おかし) ●料理の種類: 主菜・副菜・汁物・デザート
※ いずれかに○をつける

キツミにも
白き

その他
カッター、コンクリート、
カッター

●作り方
白お米に人しん、かつまね、
と一口大に切る

② フライオンで Ag^+ をいた

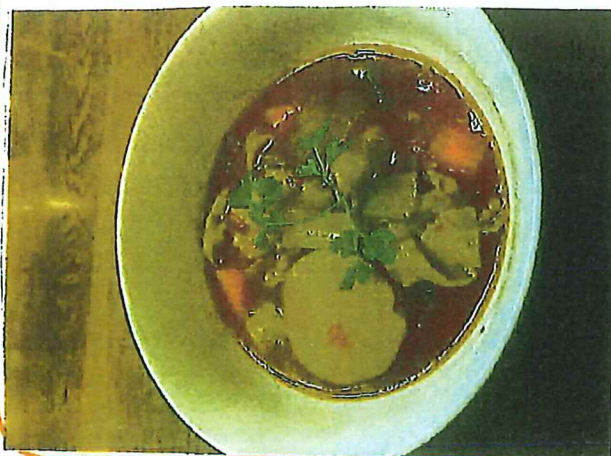
③肉をいためる。

④ カットトポかん水 を11本で=

⑤ 町子米 入 入 入

スー²⁰カルだ里予⁴米⁴が
お¹い¹く²²²²な²か²い²が
お¹い¹な²か²い²が

※プリントアウトした画像の貼付でも可



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。

