

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 ^{星の森} 小学校 5年 1組 氏名 ^{ふりがな にしお かんよ} 西尾 柑南

●料理名: さといもコロコロ
テリヤキ

●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)

さといも

その他

たまねぎ
ベーコン

●作り方:

- ① さといも に あらって、皮に切りめをいれてしご6分あたためる
- ② たまねぎ ベーコン きる
- ③ さといも が わわらかくなったら皮をむき、たぐりこをふる
- ④ フライパンで たまねぎ と ベーコン をいれ、火がとあたらしたら さといも をくわえ、ためしにしょうゆとウコンペーストをおいかけ、しめじい

★工夫したところ・ポイント

さといもの皮にきれめをいれてしご6分あたためることで皮をむきやすくした。〇〇〇

★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、