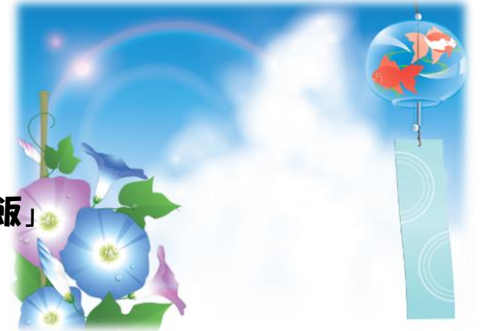


去年の南中メニューを紹介します。(メニュー名も自分で考えてもらいました)

旧3年のIさんが考えた千葉の野菜たっぷりの「ミネストローネ」

2年のYさんが考えた枝豆きのご炊き込みご飯



キャベツやセロリはトロトロに、かぼちゃとじゃが芋は形を残すように煮ましたよ。



干し椎茸のもどし汁を使って具を煮たのがポイントです。彩りもきれいでした。



旧2年のKくんが考えた「かぶのあったか汁」

旧2年のSくんが考えた「かぶ団子」

かぶたっぷりのスープだったので、生姜もたっぷり！本当に体があったまるスープでした。

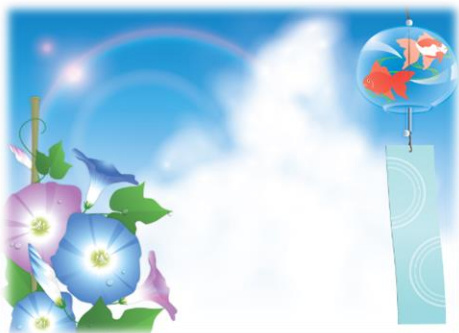


じゃが芋に片栗粉を混ぜ、いももちのように作ります。赤いには、にんじん 緑はかぶの葉、そしてかぶは角切りでゴロっと入っています。



衣はピーナッツのダイスでカリカリになります。今年の松戸市全校の栄養士の調理実習のメニューにも取り入れられましたよ。





旧2年のHさんが考えた「五穀米キーマカレー」



11月の五穀米



2回目登場の時の五穀米



Hさんは、五穀米が多いとみんなが食べてくれないかも・・・と心配していましたが・・・

お洒落なカフェご飯みたいになりましたよ♡

旧1年のAさんが考えた「枝豆しらすごはん」



日本一の枝豆としらすを茶飯と組み合わせたご飯を作ってくれました。1年生でも応募してくれたAさん、今年も期待しています。

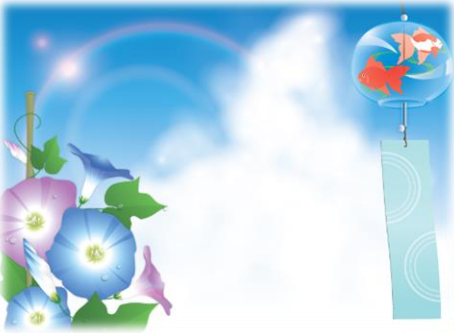
旧2年のYくんが考えた「いわしのピーナッツソースがけ」



Yくんは、夏休み自分でいわし料理を作っている写真も応募してくれました。緊張感も伝わってきましたよ。衣は、パリッとさせるためにベキングパウダーを入れて作りましたよ。

上には、ピーナッツのペーストに醤油、砂糖、酒、水を火にかけてソースを作りました。THE CHIBA!メニューでした。





旧2年のSさんが考えた「味噌マヨつくね」



可愛くできました！最初チーズがかかっているかと思った人がいましたね。
長ねぎ・ひじき・にんじんが入ったつくねに味噌マヨソースがとろりとかかった味噌マヨつくねです。

旧2年のKさんが考えた「とり肉と小松菜のおろし煮」



「おいしい！！」作る調理師さんたちにも大好評の料理でした。
ありがとうございました。

Kさんのおばあちゃんからお母さんに伝わるK家の料理の再現でした。給食アレンジで何とか作ってみました。
とり肉に片栗粉を軽く付け、だし汁でやわらかくなるまでコトコト煮て、油揚げにだしの味をしみ込ませ最後に大根おろしを加えました。

旧2年Sさんが考えた「枝豆入り豆腐ハンバーグ」



友達から「この子、料理すっごく上手なんですよ！」と言われる位のSさん。中の野菜は、生のままみじん切りで入れるだけ簡単・きれい・おいしい！そんな料理でした。