

おかず部門

ルレクチエソースのチキンソテー

燕西小学校 2年 高橋 諒真さん



使った燕市食材
・ルレクチエ

メニューのアピールポイント

・大好きなルレクチエをソースにした。

20周年お祝い燕の野菜とひき肉の炒め物

燕北小学校 3年 大泉 敬亮さん



使った燕市食材
・にんじん
・キャベツ
・長ねぎ

メニューのアピールポイント

・燕の野菜を3つ使い、にんじんを花の形にした。

さといもとにんじんのシェイクシェイクポテト

燕西小学校 2年 船山 寧さん



使った燕市食材
・さといも
・にんじん

メニューのアピールポイント

・給食の時間にみんなでシャカシャカ(袋に入れた食材を)振る。
・給食に出たカレーきんぴらがおいしかったので、この味を選んだ。

ハッピーブロッコリー

吉田小学校 3年 櫻井 琉翔さん



使った燕市食材
・ブロッコリー

メニューのアピールポイント

・燕市産のブロッコリーは緑色、黄色いパプリカと赤いパプリカで色とりどりにし、お祝いをイメージした。

さといも唐揚げのトマトソースがけ

吉田南小学校 6年 込山 なの夏さん



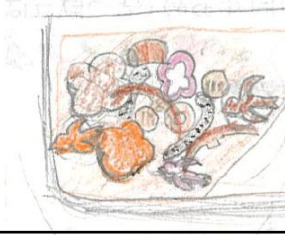
使った燕市食材
・さといも
・長ねぎ
・トマト
・きゅうり

メニューのアピールポイント

・さといもの唐揚げの食感にトマトの風味を合わせた。

里芋ステーキののっぺ

吉田南小学校 6年 亀倉 史佳さん



使った燕市食材

- ・さといも
- ・にんじん

メニューのアピールポイント

- ・里芋を焼くことで、外はカリカリ、中はホクホクになっているので、食感のちがいを楽しんでほしい。
- ・食材を花形やツバメ形に切って燕の合併をお祝いする給食にしたいと思った。

びっくり!!里いもとれんこんで大学いも

吉田北小学校 4年 齋藤 聖奈さん



使った燕市食材

- ・さといも
- ・れんこん

メニューのアピールポイント

- ・お祝いメニューにぴったりのスイーツのようなおかず。
- ・定番の大学いもとはちがい、里いもはトロトロ食感、れんこんはシャキシャキ食感を楽しめる。

切り身魚の桃太郎にこみ

吉田中学校 2年 橘 蒼一郎さん



使った燕市食材

- ・桃太郎トマト

メニューのアピールポイント

- ・桃太郎トマトを使った魚がおいしい。