

帯広市学校給食メニュー化&小学校訪問

みなさん、こんにちは！クッキング部です。

考査お疲れ様です！！

11月30日ラジオ出演中→



この度、私たちが考えた献立がメニュー化され、実際に11月に帯広市内の給食になりました。また、17日に森の里小学校、18日に開西小学校を訪問し、一緒に給食を囲み食事交流をする他、食材クイズなどを行いました。

学校給食共同調理場が毎月発行している食育通信で紹介された他、各メディアでの報道やSTVラジオにも出演しました。もし、家族で小中学校の関係者の方がいましたら感想を教えてください♪

【南商とりさん親子丼・ポトフ風南商スープ/森の里小】 【味噌だれシャケonチーズ・しょうゆ風味の具だくさん汁/開西小】



「南商とりさん親子丼」は、親子丼にちくわを加え、だしとボリュームがでるよう工夫しました。「ポトフ風南商スープ」は普通のポトフと違い、スープにかつおと昆布のだしを使い和風の味付けにしました。

今回の交流で児童たちに「おいしい」といって食べてもらえて、とても達成感がありました！



「味噌だれシャケonチーズ」は、魚嫌いの子供達にも美味しく食べてもらえるように味噌を使用して魚の臭みを消したり、チーズをかけたりと工夫しました。「しょうゆ風味の具だくさん汁」は、野菜を沢山使用したので栄養満点の一品です。

訪問では、児童たちが給食を残さず食べて「また食べたい」と言ってくれて嬉しかったです。

ジュニア料理選手権グランプリ獲得！



10月26日に東京でオレンジページジュニア料理選手権の決勝が実施され実技審査・プレゼンの他、一般投票も加えた結果、見事グランプリに輝き、11月16日に東京ドームプリズムホールの表彰式に行きました。調理中にハプニングが起きましたが、美味しく調理できました。応援してくれた皆さんありがとうございました。

大会の様子や私たちが考えたレシピは、オレンジページ11月17日号（12月27日発売）に掲載されます。図書室にもあるそうなので、良かったら見て下さいね。