



# シェフの北キュー三ツ星献立



## 本日のお品書き

「シェフの北キュー三ツ星献立」は、北九州市内の

和食・洋食・中華の3名のシェフ直伝の献立です。

みなさんにとって給食がより楽しみになるように、また、

いろいろな食材や料理の味を知ってもらうために、それぞれ

のシェフが北九州市の学校給食のために特別に献立

を考えてくれました。毎月登場します。

「肉団子のカラフル甘酢あん」は、八幡西区の「田中華麺飯店」の

店主 田中賢一さんが考えてくれました。人気のある肉団子と、ピー

マンやにんじん、たまねぎなどの野菜に、調理員さん手作りの甘酢あん

をからめた彩りのよい献立です。肉団子だけではなく、ピーマンを油

で揚げ、苦味をやわらげ食べやすくするなどの工夫や、調理の最後に

油を加える中華料理の技法の「化粧油」を取り入れ、本格的に仕上

げています。



## シェフからみなさんへのメッセージ



たなか けんいち  
田中 賢一さん

