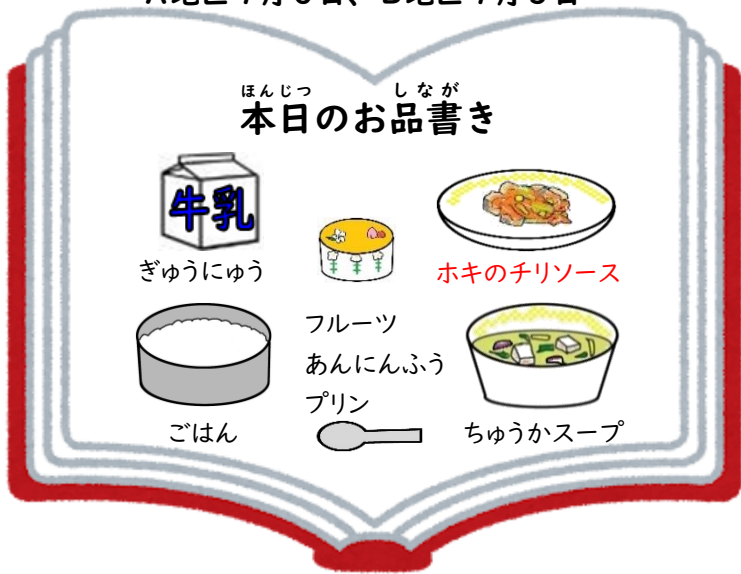




きた み ぼしこんだて シェフの北キュー三ツ星献立



A地区9月6日、B地区9月5日



「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名のシェフが考えた献立です。
 みなさんにいろいろな食材や料理の味を楽しんでほし
 いと、シェフが思いをこめて考えた、北九州市の学校給食
 のための特別な献立が、毎月登場します。
 給食の時間がますます楽しみになる「シェフの北キュー
 三ツ星献立」が待ち遠しいですね。

9月のシェフの北キュー三ツ星献立は、八幡西区「田中華麺飯店」の店主

田中賢一さん考案の「ホキのチリソース」です。外はカリッと中はふわっと揚げた
 白身魚のホキに、トマトのさわやかな酸味と、溶き卵のまろやかさが相性ばつぐんの
 シェフ直伝チリソースをかけて仕上げた、絶品中華料理です。



シェフの北キュー三ツ星献立の裏側

何回も試作をしていただき完成しました！



田中 賢一さん
「田中華麺飯店」店主



第2弾も
おいしく作るぞ！！
おいしい中華
どうでちゅか♪



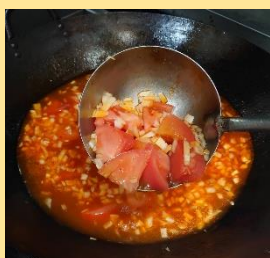
嶋田 亨司さん
「田中華麺飯店」料理長



野菜がたくさん使えて
応用のきくソースにしよう！



ケチャップを炒めて、
鮮やかな赤色を出そう！



フレッシュなトマトを
アクセントにしよう！



卵で絶妙なとろみと
まろやかさを出そう！



秘伝の衣で、ホキを外カリ
中ふわに揚げよう！