



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「田中華麵飯店」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
「田中華麵飯店」店主



第2弾も
おいしく作るぞ!!
おいしい中華
どうでちゅうか♪



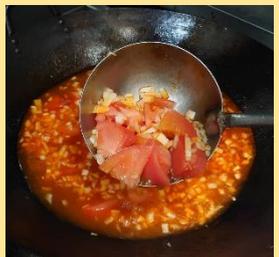
嶋田 亨司さん
「田中華麵飯店」料理長



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!