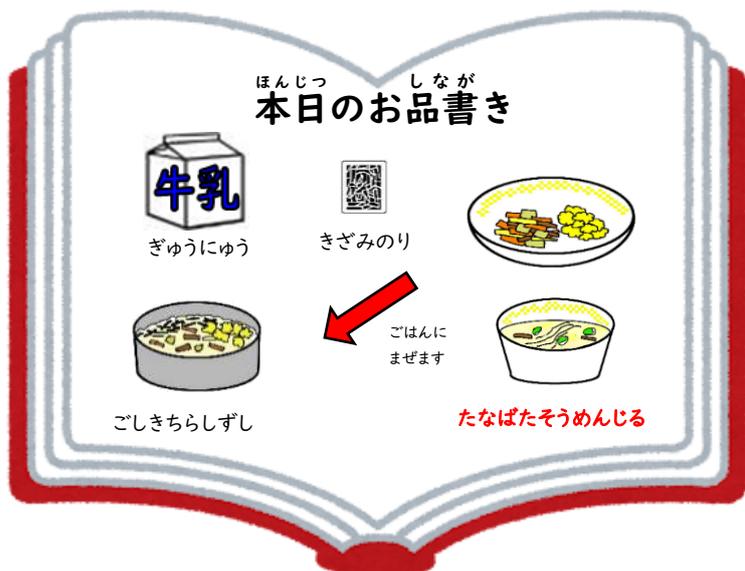


★★★★ シェフの北キュー三ツ星献立 ★★★★★

おいしい給食大作戦



「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。

7月は、八幡西区「御料理 まつ山」の店主 松山 照三さん考案の「七夕そうめん汁」です。

天の川に見立てたそうめんと、彩りの良い夏野菜のおくらととうもろこしを、とろみのついた昆布とかつおのだしがきいたすまし汁に浮かべています。

これまで給食に取り入れていたそうめん汁とはひと味ちがった「七夕そうめん汁」を、味わいましょう。



まつやま しょうぞう
松山 照三さん

若松区出身

小倉北区の和食料理店で修業を積み、2011年に「御料理 まつ山」を開店。ミシュランガイド一星を獲得しています。

シェフからみなさんへのメッセージ

みなさん、こんにちは。

みなさんは日本に「五節句」というものがあるのを知っていますか？

7月7日の「七夕」は、五節句の一つで、「笹の節句」とも言われています。

七夕には願い事を書いた短冊を笹の葉に飾りますね。昔は短冊ではなく、梶の葉に書いていました。彦星が船の舵取りがうまくいって、無事に織姫に会えますようにという願いを込めて、船の「舵」と「梶」をかけていたと言われています。

今回の「七夕そうめん汁」は、天の川をイメージしています。彩りとおいしさを表現するのが難しかったですが、見て楽しく、食べておいしくするために工夫をしました。また、夏バテ防止にもなる夏野菜も使っています。

「七夕に何をお願いする？」など、みんなで話しながら、給食を楽しんでください。

かじ は 梶の葉 (イメージ)

