

きた み ぼしこんだて
 ★★★★★ シェフの北キュー三ツ星献立 ★★★★★

おいしい給食大作戦



11月は、八幡西区「御料理 まつ山」の店主
 松山 照三シェフ考案の「鶏くわ焼き」

「しらすとはくさいの和え物」「秋の実り汁」です。
 松山シェフからは、何度もアドバイスをいただいて
 試作を行い、レシピが完成しました。
 和食の「おもてなしの心」が光る
 シェフの北キュー三ツ星献立を味わいましょう。

<シェフからのアドバイス>

鶏肉を使った焼き物はどうですか？

鶏肉に打ち粉をしましょう。米粉を使うと小麦アレルギーの子も食べられますよ！



まつやま 松山シェフ

「くわ焼き」とは…



昔、農作業の合間に野鳥を取って、その肉を畑で
 使う鍬にのせて焼いたことからついた名前です。

まつやま 松山シェフからみなさんへメッセージ

みなさん、こんにちは！

みなさんは、「和食」と聞いてどのようなことを思い浮かべますか？

和食は、一汁二菜、一汁三菜を基本とした栄養バランスの良い食事。

また、自然の美しさ、季節の移ろいを表現し、五節句をはじめ

年中行事と密接な関わりをもつもの。

そして、「『おもてなしの心』で提供する料理」と、私は考えます。

みなさん毎日忙しく過ごしているので、パンやラーメンといった

手軽な食事が増え、「和食離れ」が広がっています。

それが決してダメというのではなく、みなさん自身が心の中で「これが和食！」

ということを理解していたら良いと思います。

そこで給食です！給食では「和食」がたくさん登場しますね。

給食で和食を食べて、和食の良さを実感してほしいです。

それでは、楽しく給食を食べてくださいね。

7月には花尾小学校で
 「五節句」について
 お話していただきました！



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
 一つ星を獲得していま
 す。

