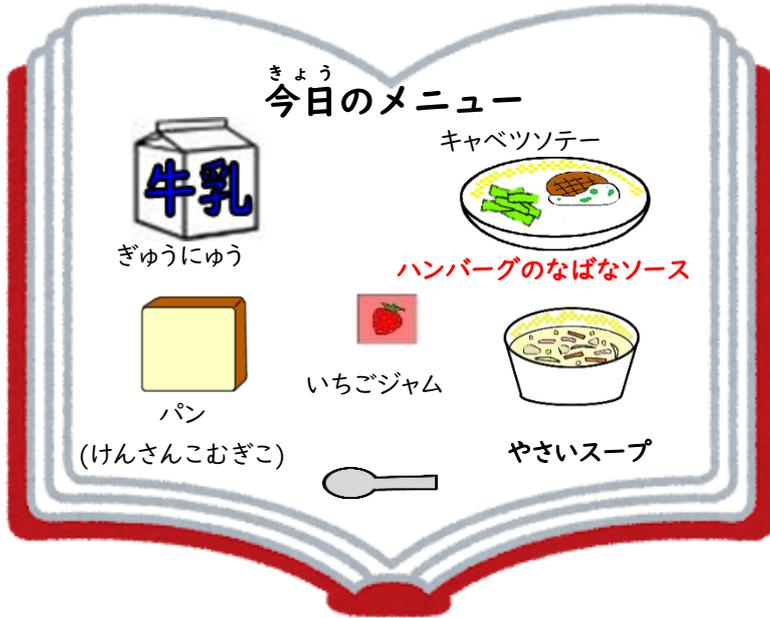




きた み ぼしこんだて
シェフの北キュー三ツ星献立



ちく がつ か ちく がつ にち
A地区3月4日・B地区3月12日



こくらきたく ベック てんしゅ
 小倉北区「Bekk」店主
 すがぬま こうじ
菅沼 康二シェフ

**ばな
な花**



ばな な はな は ぶぶん ひんしゅかいりょう やさい がつ がつ
 な花は、菜の花の葉の部分品種改良した野菜で、11月から4月にか
 けて収穫されています。アスパラガスに似た甘味とほのかな苦味、シャキ
 シャキとした食感が特ちょうです。

きょう きゅうしょく ふくおかけん やさい はかた ばな おいしい な
 今日の給食では、福岡県のブランド野菜「博多な花 おいしい菜」を
 使っています。

すがぬま しさく
菅沼シェフに試作をしていただき…



がつ きゅうしょく
**3月の給食なの
で、春を感じる
「な花」を主役に
しましょう!**



とうにゅう つか
**豆乳を使ってなめら
かに!
隠し味はナツメグ!**

ぜっぴん はな かんせい
絶品「な花ソースが」完成しました!



**ハンバーグのおいしさ
を引き立てるソースに
仕上がりました!
Bonappetito!
(めしあがれ!)**

**シェフから
みなさんへメッセージ**



みなさん、こんにちは!

がっこうせいかつ たの
学校生活を楽しんでいますか?

こんかい はる しゅん ばな
**今回のハンバーグのソースは、春が旬の「な花」という
野菜を使っています。塩を打って「な花」とたまねぎを炒
めて、うま味を引き出し、みんなが食べやすいソースにし
ています。**



**みんなで仲良く楽しく、
給食時間を過ごしてください!**