



しんきゅう いわ こんだて

進級お祝い献立・シェフの北キュー三ツ星献立



きた み ぼしこんだて



にゅうがく しんきゅう
入学・進級おめでとうございます。

「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名のシェフ直伝の献立です。

みなさんにとって給食がより楽しみになるように、また、いろいろな食材や料理の味を知ってもらうため

に、それぞれのシェフに北九州市の学校給食のために特別に献立を考えていただきました。

「牛肉のしぐれ煮どんぶり」は、八幡西区の「御料理 まつ山」の店主 松山 照三シェフが考えてくださいました。地元の食材を生かし、旬を美しく表現した献立です。



ぎゅうにくのしぐれ煮どんぶり

シェフからみなさんへのメッセージ



まつやま しょうぞう
松山 照三シェフ

わかまつくしゅっしん
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。

みなさん、いつも給食をしっかり食べていますか。私は、生まれ育った北九州市が大好きです。「牛肉のしぐれ煮どんぶり」は、みなさんにも北九州市にこんなにより食材があるということを知ってもらうために考えました。

北九州市は、小倉牛という牛肉も有名な食材です。「牛肉のしぐれ煮どんぶり」は、牛肉が冷めてもおいしく食べられるように日本食のしぐれ煮をアレンジしたものです。また、北九州市の若松区には、潮風キャベツという海沿いで育てるキャベツがあり、甘くてとてもおいしいです。このキャベツの食感も、アクセントになればいいなと考えました。人気の献立になってくれてうれしいです。みなさんも、北九州市のよいところをたくさん見つけて、北九州市を大好きになってほしいです。