



おいしい給食大作戦
★★★★★

ぎょうじしよく たなばた きた み ぼしこんだて 行事食 セタ・シェフの北キュー三ツ星献立



「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。

「セタそうめん汁」は、八幡西区「御料理 まつ山」の店主 松山照三さんが考案されました。

昆布とかつお節でとっただしに、天の川に見立てた「そうめん」と、夏の旬の「とうもろこし」、星形の「ふ」を彩り良く浮かべています。



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

わかまつくしゅん こくらきたく わしよく
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ツ星を獲得しています。

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「セタ」は、五節句の一つで、「笹の節句」とも言われています。セタ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「セタそうめん汁」は、天の川をイメージしています。彩りとお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。
「セタに何をお願いする？」など、みんなで話しながら、給食を楽しんでください。