

★★★ 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。

みなさんにとって給食がより楽しみになってほしい、
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
の特別な献立です。

「シェフのミネストローネ」は、イタリアンのシェフ菅沼康二さん
考案で、野菜に塩を振って、じっくり炒め、うま味を引き出せるよ
うにしています。「ほうれんそうオムレツのホワイトソース」は、
昨年度の3月に登場した菅沼シェフ考案の「なばなソース」をア
レンジした献立で、豆乳とみそを使っています。
パンと一緒においしくいただきます。

みなさん、給食時間を楽し
んでいますか？
給食に関わってくださっ
ている方々に「ありがとう」
「いただきます」の感謝の気
もちをもつと、もっと楽しい
給食になりますよ♪

シェフのミネストローネの試作の様子

菅沼 康二 さん(学校給食応援団)
小倉北区のイタリア料理店「Bekk」店主



仕上げにナツメグ、パプリカという
香辛料が入っています♪

