

# 「令和6年度おおさか学校給食献立コンテスト」応募用紙


(様式1)B4サイズ

サイズ変更厳禁、原本のみ受付

※保護者様へ(優秀作品に選出された人は、大阪府学校給食会のホームページ等に学校名・学年・氏名が公表されます。)

市町村名	〇〇市	学校名	〇〇小学校	〇年	〇組	給食会記入欄
ふりがな	きゅうしょく こうたろう					
名前またはグループ名(人数)	給食好太郎		( 1 人 )			

献立名(料理名) ・コッペパン ・牛乳 ・鶏肉のホワイトシチュー ・ほうれん草ときのこのソテー

考えた献立のテーマ	イラストまたは写真(配ぜん位置を考えて書いてください。)
・みんな大好き、パンにあう洋風献立	・コッペパンも、必ず書き入れてください。
献立を考えたときに、工夫したところ	
・野菜をたっぷり使い、色どりよく仕上げた。	<p>※児童へ応募用紙を配布する際は、応募用紙を編集・加工して配布しないでください。</p>

\*料理ごとに記入してください(用紙が足りない場合は、用紙を印刷して2枚目にご記入ください。)

料理名	材料	分量(1人分)	切り方	作り方
コッペパン		1こ		
牛乳		1本		
鶏肉のホワイトシチュー	鶏肉	40g	一口大	①鍋にサラダ油を熱し、鶏肉を色が変わるまで炒め、大切りにしたたまねぎ、じゃがいも、いちょう切りのにんじんを炒め、水を加えて煮る。
	じゃがいも	40g	大切り	
	たまねぎ	30g	大切り	②じゃがいも、にんじんがやわらかくなれば、牛乳、白こしょう、ローリエ、ルウを加えてよくまぜ、煮る。
	にんじん	20g	いちょう切り	
	牛乳	10ml		
	ホワイトルウ	20g		
	サラダ油	0.5g		
	白こしょう	少々		
	ローリエ	少々		
水	90ml			
ほうれん草ときのこのソテー	ほうれん草	20g	一口大	①ほうれん草は、よく洗い、さっと下ゆでし、水けをきり一口大に切る。しめじは、石づきをとって一口大に切る。コーン(缶)はざるにあげて水けをきっておく。
	しめじ	10g	一口大	
	コーン(缶)	5g		
	サラダ油	0.5g		②フライパンにサラダ油を入れて熱し、①のほうれん草、しめじ、コーンを加え、塩、こしょう、うすくちしょうゆで味つけする。
	塩	0.2g		
	こしょう	少々		
うすくちしょうゆ	0.2g			