

児童応募献立について



児童応募献立の流れ



1. 夏休み前に吹田市内の小学6年生に向けて募集
2. 夏休みの期間に作成してもらい、夏休み明けに提出（応募）
3. 書類選考
4. 献立試作
5. 採用決定後、3学期の給食で実施

応募総数

3,016通

児童応募献立



賞状

優秀賞

- 「塩こうじの米粉豆乳シチュー」
小学校 さん
- 「ぶたキムチそば」
小学校 さん
- 「モチモチトッポギ入りぶたキムチ」
小学校 さん
- 「さばのカレー粉揚げ」
小学校 さん
- 「さっくさく!!ブロッコリーのかきあげ」
小学校 さん

入賞

- 「白菜のミートソース風炒め」 さん
- 「切干大根とぶた肉のカレー味」 さん
- 「米粉ハヤシライス」 さん
さん
- 「かぶとベーコンのガーリックいため」 さん
- 「ココア揚げパン」 さん
さん
さん
- 「ボカとろクリームピラフ」 さん
- 「白菜とツナのペペロンチーノビーフン」 さん
- 「れんこんのごま酢和え」 さん
- 「パワーアップ!ニラ丼」 さん
- 「はくさいたっぷり豚キムチ豆乳ラーメン」 さん
- 「泰かないキンパ」 さん
- 「サイコロマカロのカレー風味」 さん
- 「厚揚げとれんこんのあまから炊き」 さん
- 「ヤンニョム風サケ」 さん

A large metal bowl filled with a mixture of shredded carrots, broccoli, and a white dressing, likely a salad or slaw. The bowl is placed on a stainless steel surface, and another similar bowl is visible in the background.

塩こうじの米粉豆乳シチュー

献立名 塩こうじの 米粉豆乳シチュー	献立のPR (工夫したところ) 味付けに塩こうじのみを使用することで、旨みたっぷりのシチューになっています。
材料 (調味料も含む) とりにく 25g / 塩こうじ 2g ← とりにくの下味用 玉ねぎ 30g / 人参 10g / じゃがいも 50g / ブロッコリー 10g / しめじ 8g / 豆乳 60mL / 米粉 3.6g / 塩こうじ 4g / 水 100g 油 2.8g	
作り方 とりにく1口大に切り、下味の塩こうじをもみこむ。 ・玉ねぎは ・人参は1ちょうちりにする ・じゃがいもは5センチに切って水にさらす ・ブロッコリーは小房に切りわけてさっとゆがく ・しめじの石づきを切り落とす ① なべに油をひいて熱する。とりにくを焼く。 ② とりにくを色が変わるまで一五秒、人参、しめじを入れて焼く。 ③ ②に水とじゃがいもを入れて、わらわらするまで煮る。 ④ ボウルに米粉と豆乳を入れて、かきまぜる。 ⑤ ④を③のなべに入れて、とろみがつかまで煮込む。(火は強火にしない) ⑥ ブロッコリーを加え、塩こうじで味を調整する。	出来上がりの絵 (写真でもよい) 



塩こうじの米粉豆乳シチュー



塩こうじの米粉豆乳シチュー

