



# シェフの北キュー三ツ星献立

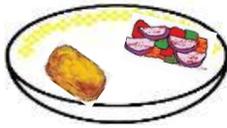


## ほんじつ 本日のメニュー



ぎゅうにゅう

チキンカツ



カポナータ



パンにはさみます



チキンカツとカポナータの  
パニーニ(かしわがたパン)



コンソメスープ

「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が、毎月登場します。

給食の時間がますます楽しみになる「シェフの北キュー

三ツ星献立」が待ち遠しいですね。

6月のシェフの北キュー三ツ星献立は、小倉北区のイタリア料理店「Bekk」の店主 菅沼 康二さん考案の

「チキンとカポナータのパニーニ」です。「カポナータ」は、イタリアの伝統的な煮込み料理で、トマト、なす、セロ

リー、ピーマンなど、たくさんの野菜をオリーブ油で炒め、調味料を加えてよく煮込んで作ります。

「パニーニ」は、パンに具材をはさんだイタリア風サンドイッチのことです。

今日は、柏型パンを開いてチキンカツとカポナータをはさみ「パニーニ」

を作って、シェフの北キュー三ツ星献立をおいしくいただきます。



すがぬま こうじ 菅沼 康二さん

北九州市生まれ

小さいころから大好きだった  
パスタをきっかけに、18歳から  
イタリア料理の道へ。  
京都で修行を積み、2012年「Bistria Bekk」を開業  
2014年「ミシュランガイド」  
掲載。

## シェフからみなさんへのメッセージ

みなさんこんにちは!

給食の時間を楽しんでますか?

みなさんが毎日食べている給食は、実はたくさんの人の手と時間と愛情が込められているのです。

給食の材料となる、お魚、野菜、卵...全ての食材は、生産者さん(農家さん、漁師さん、配達員さんなど)がいて、成り立っています。

そして、その食材を愛情たっぷり込めて調理してくれる人がいます。

こうして、たくさんの人の手がかわって、ようやく給食がみなさんのもとへ届けられています。

みなさん、「ありがとう」という気持ちも一緒に、給食を楽しんでもらえると嬉しいです。

そして、いつもおいしく給食を食べてくれるみなさんに、

私からも「ありがとう」の気持ちをこめて、今日の給食をお届けします!!