



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、それぞれのシェフが北九州市の学校給食のために特別に献立を考えてくれました。

「肉団子のカラフル甘酢あん」は、八幡西区の「田中華麺
飯店」の店主田中賢一さんが考えてくれました。人気のあ
る肉団子と、ピーマンやにんじん、たまねぎなどの野菜に、調
理員さん手作りの甘酢あんをからめた彩りのよい献立で
す。肉団子だけではなく、ピーマンも油で揚げ、苦味をやわ
らげ食べやすくするなどの工夫や、調理の最後に油を加え
る中華料理の技法の「化粧油」を取り入れ、本格的に仕
あげています。



シェフからみなさんへのメッセージ



田中賢一さん

