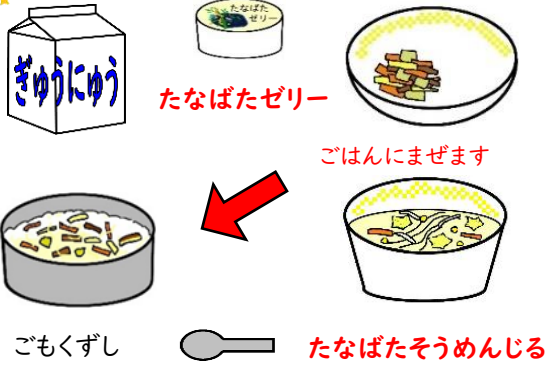


ぎょうじしょく たなばた きた み ぼしこんだて
行事食 **七夕・シェフの北キュー三ツ星献立**



が っ か か
7月7日(火)



「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、それぞれのシェフに北九州市の学校給食のため
に特別に献立を考えていただきました。

「七夕そうめん汁」は、八幡西区「御料理 まつ山」の店主 松山照三
さんが考案されました。

昆布とかつお節でとただしに、天の川に見立てた「そうめん」と、夏が
旬の「とうもろこし」、星形の「ふ」を彩り良く浮かべています。



シェフからみなさんへのメッセージ



まつやま しょうぞう
松山 照三シェフ

わかまつくしゅん
若松区出身
こくらきたく わしよくりょうりてん しゅぎょう つ
小倉北区の和食料理店で修業を積
み、2011年に「御料理 まつ山」を
かいてん ねん おりょうり やま
開店。ミシュランガイド 2014一つ星を
かくとく 獲得。

みなさんは日本に「五節句」というものがあるのを知っていますか？

7月7日の「七夕」は、五節句の一つで、「笹の節句」とも言わ
れています。七夕には願い事を書いた短冊を笹の葉に飾ります
ね。昔は短冊ではなく、梶の葉に書いていました。彦星が船の
舵取りがうまくいって、無事に織姫に会えますようにという願いを
こめて、船の「舵」と「梶」をかけていたと言われています。

今回の「七夕そうめん汁」は、天の川をイメージしています。
彩りとおいしさを表現するのが難しかったですが、見て楽しく、
食べておいしくするために工夫をしました。

「七夕に何を願います？」など、みんなで話しながら、給食
を楽しんでください。