

# 学校給食に登場 4

平成27年度学校給食料理コンクール  
小学生の部 アイデア賞

「白身魚と豆ふのメレンゲあげ和風あんかけ」

山陽小野田市立埴生小学校 6年 仲藤 聖哉さんの作品



## 「白身魚と豆ふのメレンゲあげ和風あんかけ」感想

- 校長先生** 「ふわっとした食感を出すのにメレンゲを使ったところが素晴らしい。おいしかったです。」
- 職員1** 「今日の献立のような形でメレンゲを使ったことがなかったので、こんな感じになるんだ〜って思いました。新しい発見でした。」
- 職員2** 「ふわふわとして、大変おいしかったです。」
- 児童** 「おいしかったで〜す。」  
「ふわふわ感がとてもあって、おいしかったです。」  
「なんか、いろんな味がして、おいしかったです。」

### アイデア賞

**受賞仲藤くん** 「おいしかったです。料理を考えたときは、給食で作ってもらえるって思っていなかったけど、給食で出るって分かったとき、お母さん達が喜んでいたので、嬉しかったです。味は、家で作ったときと同じ感じでした。「あん」は、ぼくが作ったときの方が少し多かったような気もするけど、だいたい同じでした。」

**調理員さん** 「仲藤くんが、おいしかったと言ってくれたので、よかったです。最初は、卵白をどうしようかと思っていましたが、協食さんに聞いたら冷凍の卵白があるということだったので、ハンドミキサーで泡立てました。卵白は1kgもあったので、なかなか泡立たなかったです。それから、低温で揚げるので時間がかかりました。揚げるのに使った大釜は底が丸く、丸めた物を入れると滑って中心に集まり、底にくっつくだけでなく、揚げ物同士がくっついて揚げるのが難しかったです。」

