《特別賞》　平成 26 年度「ひろしま給食」メニュー　　**【考案者：府中市立府中小学校６年生】**

献立名　**とりモモのマーマレードに**　（我が家のおもてなしメニュー）

＜ひろしま給食メニュー認定基準＞　マーマレードを使って煮る。

材料	分量４人分	切り方等	作り方
とりモモ肉	２枚	一口大	①　とり肉に，塩・こしょうで下味を付ける。 ②　フライパンに油を熱し，①のとり肉の表面が茶色になるまで焼く。 ③　混ぜ合わせたマーマレードとしょうゆを加え，ふたをして弱火でとり肉に火が通るまでコトコト煮る。 ④　最後にふたをはずし，強火にして水分をとばす。 ※甘い味に仕上げる場合は，しょうゆの量を減らす。
塩	少々		
こしょう	少々		
炒め油	適量		
【調味料】			
マーマレード	大さじ３	混ぜる	
濃口しょうゆ	大さじ３		