

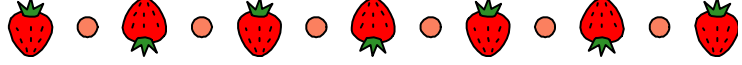


越前町学校給食カレンダー



海土里ちゃん献立の日

【4月の給食目標】食事のあいさつをしっかりとしましょう。


4月27日

<p>【献立名】みどりちゃん献立</p> <p>たけのこごはん 牛乳 打ち豆のみそ汁 ハタハタの磯辺あげ ごまあえ</p>	<p>【献立について】 </p> <p>今日は「海土里ちゃん献立」の日です。「海土里」とは、海と土と里と書き、越前町の風土の特徴をあらわす言葉です。毎月の献立表や給食だよりでは、かわいいみどりちゃんキャラクターが登場して、旬の地場産物やそれらを使った料理を紹介します。4月の地場産食材は「たけのこ」です。給食で使用するたけのこは、宮崎地区のものです。春を知らせるたけのこです。海土里ちゃん献立についてのポスターにも詳しく書いてあるので、ぜひ見てください。</p>
	<div data-bbox="1228 1113 1690 1261" style="border: 2px dashed green; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block;"> <p>みどりです♪ みなさんよろしくね☆</p> </div> 

【使用予定地場産物】 米 たけのこ あげ ハタハタ

【クイズ】

今日は「山菜狩り」についての○×クイズです。
山菜を採る時は、新鮮なものが食べられるように、根っこから引き抜くとよい。
○か×か？



【解説】

山菜は食用とするところだけを摘み、根は残すようにするのがマナーです。また、一個所で大量に採らないなど、採り過ぎに注意することも大切です。

マナーを守ってね！

【こたえ】 ×

☆作ってみましょう☆

ハタハタの磯辺揚げ

ハタハタは初冬にとれます。ウロコがなく水洗いも簡単に食べやすいです！

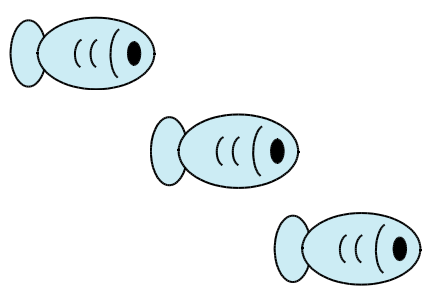
衣に青と赤のしそを入れることによって、見た目もきれいな天ぷらです★

<材料(約5人分)>

A	ハタハタ	5切れ(1切れ25g程度)
	青のり	適量
	小麦粉	大さじ5強
	塩	少々
	水	80ml(様子を見て加減する)
	揚げ油	適量

<作り方>

- ② Aを混ぜ合わせて、衣を作り青のりを混ぜておく。
- ③ ハタハタに①をつけて油で揚げる。(170℃ 3~4分程度)



※各センターによって味付け・食材等が異なる場合があります。
※分量は正味重量です。また、作りやすい分量に改良してある場合があります。