

# 越前町学校給食カレンダー



## 海土里ちゃん献立

### 2月25日

【2月の給食目標】協力して時間内に配膳しましょう

<p><b>【献立名】</b>                  有機玄米ごはん                  牛乳                  ビーフシチュー                  イタリアンサラダ                  だしじゃこ</p>	<p><b>【献立について】</b>                  今日「みどりちゃん献立」です。紹介する地場産物は「牛肉」です。給食ではいつも、宮崎地区の武藤牧場から届いた牛肉を食べています。牧場では、生後2、3週間の子牛を約2年かけて、体重600Kgまで大切に育てます。そして牛のエサは、武藤さんの田んぼで育てた稲やお米、町の豆腐やさんからきた「おから」を与えます。できるだけ自然のものを食べさせようと努力されています。このように育てられた牛肉が給食で食べられるのは、残念ながら今年が最後になるかもしれません。それは、武藤牧場には現在、子牛が一頭もないからです。みなさん、味わって頂きましょう。</p>
<p><b>【盛りつけ図】</b></p>	
<p><b>【使用予定地場産物】</b> 米 げんまい ぎゅうにく エリンギ にんにく だいこん</p>	
<p><b>【クイズ】</b>                  今日「牛乳」についてのクイズです。                  一頭の牛が一日に出す牛乳の量はどれくらいでしょうか？</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 牛乳ビン50本分</li> <li>② 牛乳ビン100本分</li> <li>③ 牛乳ビン200本分</li> </ol>	<p><b>【解説】</b>                  一日に牛一頭から牛乳ビン約100本分の牛乳が出るそうです。本当なら牛の赤ちゃんが飲む分を私たちがいただいているのです。寒くなると牛乳が飲みにくくなるかもしれませんが、丈夫な骨を作る大切な飲み物です。残さず飲みましょう。</p> <p style="text-align: right;"><b>【こたえ】 ②</b></p>

### ○だしじゃこの調理風景

だしじゃこは、大きなオーブンで焼いています。写真の量は全体の4分の1のだしじゃこです。



給食センターを紹介します！