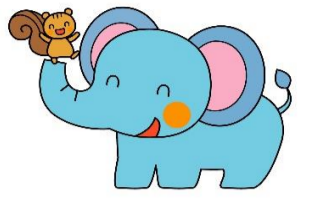


# 越前町学校給食力センター 海土里ちゃん献立



【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23日

### 【献立名】

たけのこごはん  
牛乳  
ふのみそ汁  
はたはたのフライ  
キャベツのマヨドレッシングあえ  
いちごデザート



### 【献立について】



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、越前町の自然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、今日のごはんに入っていますね。

古くからのことわざ「春の料理には苦味を盛れ」というものがあります。意味は、冬は雪などで野菜が不足しがちなので、その分の栄養を、春の山菜や野草からとることをすすめていることわざです。

みどりです♪  
みなさんよろしくね☆



### 【使用地場産物】

こめ はたはた あぶらあげ みそ  
キャベツ こまつな ねぎ たけのこ えのきたけ

### 【クイズ】

今日は「たけのこ」についての○×クイズです。

たけのこは、越前町の宮崎地区の特産品である。

○か×か？



### 【解説】

宮崎地区はたけのこの産地です。

今日のごはんの中にも、宮崎地区で収穫されたたけのこがはっています。

【こたえ】 ○

### ○野菜上処理の様子



きかい き やさい  
機械で切る野菜もあります



じゃがいもは手作業で切ります

機械で切るときは、形がそろるように包丁で切ってから切ります。

今日は、給食センターの野菜上処理室で料理に合わせたきれいな洗い方を紹介します。

給食センターを紹介します！