

越前町学校給食カレンダー

えち膳の日献立



11月24日

【11月の給食目標】感謝して食べましょう

【献立名】

田んぼの天使ごはん
牛乳
さつまいものみそ汁
かれのフライ
すこと白菜のあえもの
豆っこ新ちゃんまこも味



【献立について】

今日の給食は、牛乳と調味料をのぞいた食材すべてが越前町産のものを使った給食の「えち膳の日献立」です。ごはんは、宮崎地区の農家の方が、農薬を使わず有機肥料で栽培された「田んぼの天使」です。
私たちの住んでいる越前町は海や山があり自然に恵まれた素晴らしい所です。今日、出てくる食材でこんなものも越前町でとれるのか、という意外な食材もあると思います。そして、家に帰ってからもおうちの人と越前町のおいしい食材について話してみてくださいね。



【使用地場産物】

米 カレイ うすあげ だいず みそ さつまいも にんじん ねぎ
まこもパウダー だいこん すこ はくさい かぶ

【クイズ】

今日は「すこ」についてのクイズです。
すことは、福井県に伝わる郷土料理の一つですが、ある食べ物の軸を使って作ります。
その食べ物は、次のうちどれでしょうか？

- ① さといも ② さつまいも ③ じゃがいも

【解説】

すこは、里芋の一種「八つ頭」の軸を炒めて酢と砂糖で味付けしたものです。



【こたえ】 ①

えち膳の日の献立ができるまで

① 地場産会議



使う材料の確保のため、生産者の方々と打ち合わせを重ねます。

② 材料の確保と打ち合わせ



③ 献立の完成



献立の写真は、今年7月のものです。

3月と8月に地場産会議をしています。
8月の会議では、11月のえち膳の日献立に向けて、給食で使えるようなおいしい越前町産の野菜や魚について検討しています。

