

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14日

<p>【献立名】</p> <p>アスパラガスとコーンのピラフ 牛乳 ジュリアンスープ さわらのフライ ポテトサラダ</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、かわいい海土里ちゃんが登場して、旬の地場産物やそれらを使った料理を紹介합니다。4月の地場産食材は宮崎地区の「アスパラガス」です。宮崎地区の古屋では、生産者のひとり前田稔さんが「アスパラガス」の栽培に取り組んでいます。アスパラガスは、ハウスで育てることで水と温度の管理ができ、太くておいしいアスパラガスを育てることができるそうです。今日は、「アスパラガスとコーンのピラフ」に使っています。よく味わっていただきます。</p>
	<div data-bbox="1647 1270 2151 1417" 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>
<p>【使用地場産物】</p>	<p>こめ 米</p> <p>さわら アスパラガス</p>
<p>【クイズ】</p> <p>今日は「アスパラガス」についてのクイズです。アスパラガスに含まれているアスパラギン酸は、どのような働きをするのでしょうか？</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 脳のエネルギーのもとになる ② 髪の毛の量を増やす ③ 体の疲れをとり、スタミナをつける 	<p>【解説】</p> <p>アスパラガスは、アスパラギン酸のおかげで、日に10cmほども伸びるそうです。今日のアスパラガスは、宮崎地区で作られたものをいただきました。旬のアスパラガスをおいしくいただきます。</p> <p style="text-align: right;">【こたえ】 ③</p>