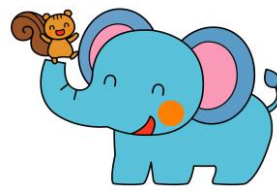


越前町学校給食力レンダ

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22日

【献立名】

たけのこごはん
牛乳
ふのすまし汁
若狭牛のコロッケ
小松菜と昆布のおかか炒め
ミニトマト



【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、かわいい海土里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月の地場産食材は朝掘りした宮崎地区の「たけのこ」です。

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】

米 うすあげ ぎゅうにく とうふ
こむぎこ たけのこ ねぎ こまつな

【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。
今日は、給食センターであく抜きしたたけのこをごはんの中に使っています。
生のたけのこを使えるのは、旬の今の時期だけです。
よく味わっていただきますよう。

【こたえ】

○



たけのこのあく抜きの様子



①たけのこの皮をとって、土を落とします。



②鍋にたけのこと米ぬかを入れます。



③煮てあくぬきをします。



④冷まして下準備完了！

たけのこは、竹の新芽で、春が旬の食べ物です。とても成長が早く、生えてから10日以内に食べないと竹になってしまうことから、竹の下に旬という字がついて「筍」という漢字になったそうです。

今日は、皮つきのままもらう旬のたけのこを給食センターであく抜きする様子をお伝えします。

給食センターウォッチング