

# 越前町学校給食力リーダー

## 越前町産100%えち膳の日献立



【7月の給食目標】後片付けをしっかりとしましょう

# 7月11日

<p><b>【献立名】</b></p> <p>とうもろこし入りケチャップライス 牛乳 じゃがいもとかぶのクリームスープ さわらのフライ きゅうりとズッキーニの梅サラダ</p>	<p><b>【献立について】</b></p> <p>今日は「えち膳の日」献立です。使われている食べ物は、お米、とうもろこし、さわら、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、かぶ、かぶの葉、きゅうり、キャベツ、ズッキーニ、うめぼし、塩、しいたけです。全て越前町でとれました。越前町には、海も山も里もあって、おいしい食べ物がたくさんありますね。そして、今日のとうもろこし入りケチャップライスのとうもろこしは、四ヶ浦小学校、萩野小学校の2年生と常磐小学校のみなさんが丁寧に皮をむいてくれました。</p> <p>これからも越前町の自然とその恵みである食事に感謝して、健康な体をつくりましょう。</p>
<p><b>【盛りつけ図】</b></p>	<p style="text-align: center;">あじわってたべてね〜☆</p>
<p><b>【使用地場産物】</b></p>	<p>こめ    とうもろこし    さわら    じゃがいも    たまねぎ    にんじん かぶ    かぶのは    きゅうり    キャベツ    ズッキーニ    うめぼし    しお    しいたけ</p>
<p><b>【クイズ】</b></p> <p>今日は「梅」についてのクイズです。 梅干しは、いつでも食べることができますが、梅を収穫するのは、いつでしょうか？</p> <p>① 1月    ② 6月    ③ 10月</p>	<p><b>【解説】</b></p> <p>「きゅうりとズッキーニの梅サラダ」に使われている梅干しは、越前地区で収穫、加工されたものです。 梅干しに含まれるクエン酸は、疲労回復と免疫力を高める効果があります。 おいしく食べて暑い夏を元気に乗り越えましょう。</p> <p style="text-align: right;"><b>【こたえ】</b>    ②</p>

越前町産100%「えち膳の日」献立は、越前町にあるおいしい宝物がつまった給食の日です！どこから届くのか見てみましょう！

