

越前町学校給食力レンダ



海土里ちゃん献立

【9月の給食目標】 箸の持ち方に気をつけて食事をしましょう

9月22日

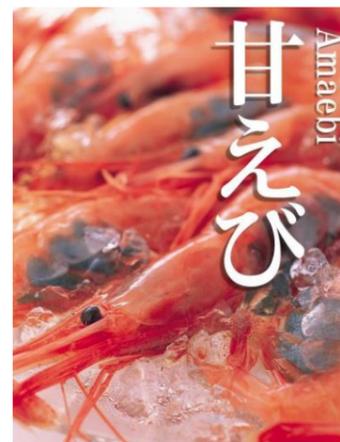
【献立名】

有機玄米ごはん
牛乳
まめ豆ふきのスープ
甘えびのグラタン
切り干大根のナポリタン
巨峰



【献立について】

今日は、海土里ちゃん献立の日です。紹介する地場産物は「甘えび」です。甘えびは一年を通して福井県で漁獲されますが、1番おいしい旬の時期は、9月から10月頃と3月から6月頃です。新鮮な甘えびは、ぷりぷりとした歯ごたえが特徴で、そのまま刺身で食べることや寿司のネタとして人気があります。また、甘えびの殻には、病気から身体を守ってくれる「キチン質」や骨を丈夫にする「カルシウム」がたくさん含まれています。今日は、甘えびをグラタンにしています。よく味わっていただきましょう。



【使用地場産物】

米
あまえび はつがたいず うちまめ こまつな にんにく

【クイズ】

今日は「海土里ちゃん」についての〇×クイズです。
地場産食材をみなさんに紹介してくれる
海土里ちゃんの洋服は、季節によって変わる。
〇か×か？

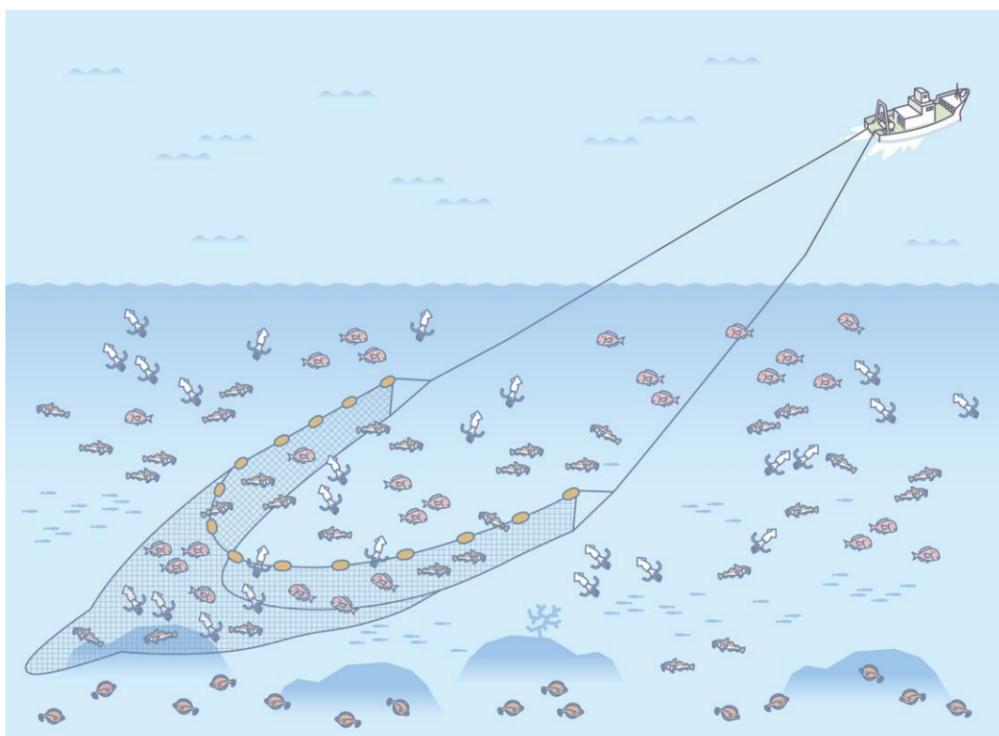
【解説】

地場産食材をみなさんに紹介してくれる海土里ちゃんは、春夏秋冬で着る洋服が変わります。
夏には、ピーマンやトビウオなどのマスコットをつけているかわいい女の子です。



【こたえ】 ○

9月より解禁！甘えびは底引き網漁でとります！



9月より底引き網漁が解禁されました。底引き網漁は、9月～5月に行われる魚のとり方で、海底に沈めた網を引っぱって深さ100m以上の海底にすむ魚をとります。甘えびは、深さ200m～550mの海底にすんでいます。大きな船で漁にでて、甘えびの漁場まで約4時間くらいかかります。甘えびがつぶれないように、網を海底から少し浮かしてゆっくりひくので、1回の網をひくのに約4時間かかります。