

越前町学校給食カレンダー

ふるさと献立・ジュナナ献立



【10月の給食目標】 好き、きれいをしないで食べましょう

10月17日

<p>【献立名】</p> <p>ごはん 牛乳 大根のみそ汁 かれいのフライ 大根葉のおあえ 早生みかん</p>	<p>【献立について】</p> <p>今日は、今が旬の大根の根をみそ汁に使い、葉をおあえにしています。大根葉のおあえは、大根の葉を使った福井県に伝わる郷土料理の一つです。郷土料理は、昔の人が四季の自然の恵みを大切にして、元気に生き抜くための知恵をしぼり工夫を重ねて作りだされたものです。今が旬のものを新鮮なうちにおいしく食べることや食べ物をまるごと食べることは、食品ロスへの対策にもなりますね。</p> <p>みなさんは、郷土料理をいくつ知っていますか？これからも郷土料理を食べ続けていきたいですね。</p>
<p>【盛りつけ図】</p>	

【使用地場産物】 米 かれい あつあげ みそ ねぎ
にんじん だいこん だいこんば こまつな

<p>【クイズ】</p> <p>今日は「みかん」についてのクイズです。 みかんの皮に付いている、網の目のような白いすじの役割は何でしょう？</p> <ol style="list-style-type: none"> ① みかんを守る、クッションの役割 ② みかんの房と房をつなげる役割 ③ 栄養分や水分をみかんに補給する役割 	<p>【解説】</p> <p>白いすじは「維管束」といって、葉や土から吸収した栄養分や水分をみかんに補給する働きをしているそうです。</p> <p style="text-align: right;">【こたえ】 ③</p>
---	--

こぶまき

なます

打ち豆汁

ソースカツ丼

福井県の郷土料理

ひだりの写真は、福井県の郷土料理です。学校や家で食べたことがあるものは、ありますか？