

越前町学校給食力レンダー



海土里ちゃん献立

10月30日

【10月の給食目標】 ^す好き、^たきれいをしないで食べましょう

<p>【献立名】 ^{ゆうき げんまい}有機玄米ごはん ^{ぎゅうにゅう}牛乳 ^{えちぜん}越前レタスのスープ ^{まこもだけ}マコモダケの五目炒め ^{まめ しん}豆っこ新ちゃん</p>	<p>【献立について】 今日^ひは海土里ちゃん献立の日です。 今日紹介するのは、シャキシャキとした食感から「秋のたけのこ」とも呼ばれる「マコモダケ」です。旬のみずみずしい味わいやほのかな甘みが特徴のマコモダケは、イネ科の多年草で、高さは2メートルを超えるほどに成長し、茎の根本の肥大した部分を食べます。今が旬のマコモダケを味わっていただきますよ。</p>
	<div style="border: 2px solid red; border-radius: 15px; padding: 10px; display: inline-block;"> <p>おいしい^た食べ物を^た食べて えがお^え笑顔あふれる越前町に^えしましよ♪</p> </div> <div style="text-align: right;"> </div>
<p>【使用地場産物】</p>	<p>米 ゆうきげんまい きなこ だいず とうふ みそ ほしいたけ まこもだけ にんにく レタス</p>
<p>【クイズ】 今日^{きょう}は「マコモダケ」についてのクイズです。 マコモダケの葉^はは^た食べることができる。 ○か×か。</p>	<p>【解説】 マコモダケの若葉^{わかば}はお茶^{ちや}にしたり、お菓子^{かし}作り^{つく}に使^{つか}われたりします。 今日^{きょう}の「マコモダケの五目炒め」には、 マコモダケの茎^{くき}の根本^{ねもと}が肥大^{ひだい}した部分^{ぶぶん}を使^{つか}っています。</p> <p style="text-align: right;">【こたえ】 ○</p>

マコモダケ



【生産者】

かさつじ こういち

司辻 校一さん

司辻さんは農薬を使わず安全に食べられるように

工夫されています。

天ぷらやサラダなどもおすすめだそうです。