

越前町学校給食力シндаー

海土里ちゃん献立の日



【6月の給食目標】正しい姿勢でよくかんで食べましょう。

6月27日

<p>【献立名】</p> <p>ごはん 牛乳 豆腐のすまし汁 さわらのフライ ごろごろ丹生ソース きゅうりの香り漬け</p>	<p>【献立について】</p> <p>今日の給食にある「ごろごろ丹生ソース」は、丹生高校の生徒さんと給食センターが力を合わせて作りあげました。</p> <p>高校生は、探究活動の中で、「越前町を盛り上げるためにできること」をテーマに取り組み、食をテーマにしたグループは、小中学校のみなさんに越前町の特産物を給食を通して知ってもらおうと試作を重ね、今日のソースを完成させました。</p> <p>ソースの中には、次の3つの越前町の特産物が入っています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大きくて苦味の少ない「ピーマン」 ・甘味があって、やわらかい「たけのこ」 ・肉厚でうま味たっぷりの「干しいたけ」 <p>福井県で水揚げされたさわらのフライと一緒にいただきます。</p>
	<p>暑くなってきたので、夏服に衣替えした海土里です。</p>
<p>【使用地場産物】</p>	<p>こめ とうふ さわら ほしいたけ きゅうり たけのこ たまねぎ にんにく ピーマン ほうれんそう</p>
<p>【クイズ】</p> <p>今日は「きゅうり」についてのクイズです。</p> <p>越前町の特産物のきゅうりは、何きゅうりでしょうか？</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 朝日きゅうり ② 織田きゅうり ③ 宮崎きゅうり 	<p>【解説】</p> <p>織田地区の涼しい気候を活かして栽培されています。</p> <p>皮が薄いので、歯切れがよく、甘くみずみずしいのが特徴です。</p> <p style="text-align: right;">【こたえ】 ②</p>