

# 越前町学校給食カレンダー

## 海土里ちゃん献立



# 10月29日

【10月の給食目標】 好き、きらいをしないで食べましょう

### 【献立名】

有機玄米ごはん  
牛乳  
越前レタスの中華スープ  
マコモダケの五目炒め  
豆っこ新ちゃんマコモ味



### 【献立について】

今日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、主に茎の根本の肥大した部分を食べます。  
生産者の一人司辻さんは、農薬や化学肥料を使わない自然に優しく安全でおいしいマコモダケ作りをされています。栽培を続けることで、生き物も田んぼに戻ってきているそうです。  
今が旬のマコモダケを味わっていただきますよう。

### 【使用地場産物】

米    ゆうきげんまい    だいず    とうふ  
ほししいたけ    まこもだけ    にんにく    レタス    チンゲンツアイ

### 【クイズ】

今日は「マコモダケ」についてのクイズです。  
マコモダケの葉は食べることができる。  
○か×か。

### 【解説】

マコモダケの若葉はお茶にしたり、お菓子作りに使われたりします。  
今日の「マコモダケの五目炒め」には、マコモダケの茎の根本が肥大した部分を使っています。  
また、マコモダケの葉のパウダーを豆っこ新ちゃんの衣に使っています。

【こたえ】 ○