

越前町学校給食カレンダー

海土里ちゃん献立



11月12日

【11月の給食目標】感謝して食べましょう

<p>【献立名】 有機玄米ごはん 牛乳 ジュリアンスープ さごしのフライ 越前レタス入りポテトサラダ</p>	<p>【献立について】</p> <p>今日は、海土里ちゃん献立の日です。今月紹介する食材は「越前レタス」です。</p> <p>越前町で特産化を目指している「越前レタス」は、新鮮でシャキシャキとした食感とほのかな甘味が特長です。越前レタスは、かつて米を育てていた水田を使って、地域の気候特性などを考えながら大切に育てられています。レタスは生で食べる人が多いですが、鍋物や炒め物、スープなどにしてもおいしく食べられます。今日は、サラダにしました。味わっていただきましょう。</p>
<p>【使用地場産物】</p> <p>米 ゆうきげんまい さごし にんじん えちぜんレタス だいこん きゅうり</p>	
<p>【クイズ】</p> <p>今日は「さごし」についての○×クイズです。</p> <p>さごしは、福井県で多く水揚げされる魚の一つです。</p> <p>成長すると呼び名が変わる魚でもあります。</p> <p>成長すると「さば」になる。</p> <p>○か×か。</p>	<p>【解説】</p> <p>さわらは、成長すると呼び名が変わる出世魚の一つです。</p> <p>体長50cmまでを関西ではさごし、関東ではさごち、70cm以上をさわらと言います。</p> <p>なお、体長2m以上の大型になるのはメスです。</p> <p style="text-align: right;">【こたえ】 ×</p>