

越前町学校給食カレンダー

ふるさと献立・地場産プラスワン給食



11月21日

【11月の給食目標】感謝して食べましょう

【献立名】

いちほまれごはん

牛乳

呉汁

ふくいポークのコロコロステーキ

きゅうりの香り漬け

越のルビー

いちほまれクラッチ



【献立について】

今日は、6回目最後の地場産プラスワン給食です。今日紹介するのは、福井県のブランド米「いちほまれ」を使った「いちほまれクラッチ」です。

そして、給食週間最終日で、福井県の郷土料理「呉汁」やふくいポークのコロコロステーキ、福井生まれのミディマト「越のルビー」など、福井県のおいしい食べ物を集めた給食です。

福井県のブランド豚「ふくいポーク」は、一時期出荷が途絶えましたが、餌に乳酸菌を添加することで、健康かつ柔らかくジューシーな豚肉になって復活したそうです。

若狭牛、福地鶏にならぶ福井の食をアピールする豚肉「ふくいポーク」を食べて生産者の方を応援しましょう。



【使用地場産物】

米

ぶたにく

だいず

あつあげ

みそ

さといも

たまねぎ

にんじん

こしのルビー

ねぎ

はくさい

だいこん

きゅうり

【クイズ】

今日は「ふくいポーク」についてのクイズです。

ふくいポークのエサには、特徴があります。

そのエサは、次のうちどれでしょうか？

- ① チョコレート
- ② 乳酸菌
- ③ りんごジュース

【解説】

ふくいポークは、安心安全を追求した福井県生まれのブランド豚です。

乳酸菌を加えたエサで育ち、ストレスのない快適な空間で過ごすことで

脂のノリが良い、おいしい豚肉を作ることにも繋がっているそうです。

【こたえ】 ②