

越前町学校給食力レンダ

海土里ちゃん献立



【1月の給食目標】 食事のマナーに気をつけて食べましょう

1月20日

<p>【献立名】</p> <p>有機玄米ごはん 牛乳 大根のみそ汁 手作り五目卵焼き 野菜炒め</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「干しいたけ」です。 今日の「手作り五目卵焼き」に使われている干しいたけは、織田地区の姉崎椎茸園で生産されたものです。姉崎椎茸園では、昔ながらの原木栽培を行っており、自ら切り出した原木に菌を植え付けて、2年かけて育てます。姉崎さんの椎茸は、肉厚でうま味があり、県内外から人気があります。また、しいたけの収穫や原木へのコマ打ち作業などの体験活動の受け入れを通して、私たちに簡単でおいしいしいたけの食べ方も教えてくれます。</p>
<p>【使用地場産物】</p>	<p>米 ゆうぎげんまい あつあげ みそ ほしいたけ こまつな ねぎ だいこん はくさい キャベツ</p>
<p>【クイズ】</p> <p>次の3つのヒントから今日の給食に使われている食材を当ててみましょう。</p> <p>ヒント1 私は、木に生えています。</p> <p>ヒント2 私は、内側が白色でひだがある食べ物です。</p> <p>ヒント3 私は、かさが茶色の食べ物です。</p> <p>私がだれだかわかりましたか？</p>	<p>【解説】</p> <p>今日の給食に使われている姉崎さんの干しいたけは、自然の中でゆっくりと育つため、味と風味が良いのが特徴です。掲示されたポスターも見てみましょう。</p> <p>【こたえ】 しいたけ</p>