

越前町学校給食カレンダー

ふるさと献立



【3月の給食目標】一年間の食生活を反省しましょう

3月19日

【献立名】

ごはん
牛乳
わかめのみそ汁
かじきのからあげ野菜あんかけ
里芋の煮っころがし
いちごゼリー



【献立について】

今日は、福井県の郷土料理を紹介する「ふるさと献立」の日です。
今日紹介するのは、上庄さといもを使った「里芋の煮っころがし」です。
大野市、勝山市を中心とした奥越地方で多く栽培されている「さといも」は、夏の終わりから秋にかけての朝晩の寒暖差、1000m級の山々から流れ出した水はけの良い土を含む扇状地などの自然条件がそろった中で育ちます。
特に、大野市の上庄地区で生産されるさといもは「上庄さといも」と呼ばれ、地理的表示保護制度で登録されています。上庄地区以外の奥越地域で生産されるさといもは「越前さといも」と呼ばれています。どちらも身が引きしまっているため、煮くずれしにくく、独特の甘味を持っています。

【使用地場産物】

米 あつあげ みそ
かじき さといも ねぎ はくさい きくらげ

【クイズ】

今日は「里芋」についてのクイズです。
福井県内で有名な、里芋の産地はどこでしょう？

- ① 鯖江市の吉川地区
- ② 南越前町の今庄地区
- ③ 大野市の上庄地区

【解説】

大野市上庄地区のしっかりした土と、昼夜の気温差が大きい気候、そして全国の名水100選にも選ばれたきれいな水によって、おいしい里芋が育つそうです。
上庄の里芋は、身が締まり、煮崩れしないのが特徴です。



【こたえ】 ③