

# 越前町学校給食カレンダー

## ふるさと献立の日



【5月の給食目標】身なりに気をつけて配膳しましょう

# 5月29日

<p><b>【献立名】</b></p> <p>ごはん 牛乳 小松菜のみそ汁 かつおのフライ うの花 青梅ゼリー</p>	<p><b>【献立について】</b></p> <p>今日は、福井県で昔から食べられている郷土料理を紹介する「ふるさと献立」の日です。今日紹介する郷土料理は、「うの花」です。「おから」とそのまま言うこともあります。おからとは、豆腐を作るときに最後に残る、いわば豆腐のカスです。カスといっても大豆が原料なのでその大切な栄養はまだ残っています。昔の人は、このおからを、薄あげやごぼうやにんじんなどの野菜と甘辛く料理して食べていました。料理する前のおからは、白くてふわふわしていて、ちょうど5月の今頃に咲く「うの花」に似ています。日本料理には、季節を感じる素敵な名前がありますね。</p>
<p><b>【盛りつけ図】</b></p>	
<p><b>【使用地場産物】</b></p> <p>こめ      こまつな あつあげ      みそ      ほしいたけ      たまねぎ      ねぎ</p>	
<p><b>【クイズ】</b></p> <p>今日は「卵の花」についてのクイズです。 卵の花とは、おからのことですが、おからは、何を作る時にできるものでしょうか。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① パン</li> <li>② とうふ</li> <li>③ チーズ</li> </ol>	<p><b>【解説】</b></p> <p>おからとは、豆腐を作る時の豆乳のしぼりかすです。これが植物の卵の花に似ていることからこのような呼び名になっているそうです。</p> <p style="text-align: right;"><b>【こたえ】 ②</b></p>