

越前町学校給食力シндаー

海土里ちゃん献立の日



【6月の給食目標】正しい姿勢でよくかんで食べましょう。

6月30日

<p>【献立名】</p> <p>ごはん 牛乳 豆腐のすまし汁 かますのフライ ごろごろ丹生ソース 織田きゅうりの香り漬け</p>	<p>【献立について】</p> <p>今日の給食にある「ごろごろ丹生ソース」は、丹生高校の生徒さんと給食センターが力を合わせて作りあげました。</p> <p>高校生は、探究活動の中で、「越前町を盛り上げるためにできること」をテーマに取り組み、食をテーマにしたグループは、小中学校のみなさんに越前町の特産物を給食を通して知ってもらおうと試作を重ね、今日のソースを完成させました。</p> <p>ソースの中には、次の3つの越前町の特産物が入っています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大きくて苦味の少ない「ピーマン」 ・甘味があって、やわらかい「たけのこ」 ・肉厚でうま味たっぷりの「干しいたけ」 <p>福井県で水揚げされたかますのフライと一緒にいただきます。</p>
<p>【盛りつけ図】</p> <p>織田きゅうりの香り漬け / ごろごろ丹生ソース / かますのフライ</p> <p>ごはん 豆腐のすまし汁</p>	<p>暑くなってきたので、夏服に衣替えした海土里です。</p>
<p>【使用地場産物】</p>	<p>こめ とうふ かます ほしいたけ きゅうり たけのこ たまねぎ にんにく ピーマン ほうれんそう</p>
<p>【クイズ】</p> <p>今日は「きゅうり」についてのクイズです。</p> <p>越前町の特産物のきゅうりは、織田地区の気候を活かして栽培されています。</p> <p>それは、どんな気候でしょうか。</p> <p>①雪がふる寒い気候 ②太陽が照りつける暑い気候 ③山合いの涼しい気候</p>	<p>【解説】</p> <p>織田地区の涼しい気候を活かして栽培されています。</p> <p>皮が薄いため、歯切れがよく、甘くみずみずしいのが特徴です。</p> <p>ブルームという白い粉が出ないことも、織田きゅうりの特徴です。</p> <p>みなさんにおいしいきゅうりを食べてもらおうと、越前町内で生産されている方が増えてきているそうです。</p> <p>【こたえ】 ③</p>