

越前町学校給食カレンダー



丹生高生コラボ給食の日

【6月の給食目標】手をきれいに洗いましょう

6月29日

<p>【献立名】</p> <p>ごはん 牛乳 まめ豆ふきのスープ かれのいフライ ごろごろ丹生ソース ブロッコリーの梅ドレッシングサラダ</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>丹生高校の2・3年生は、昨年の探究活動の中で、「越前町を盛り上げるためにできること」をテーマに取り組んできました。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「ニューピー」 ・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>越前町で水揚げされた赤がれのいフライと一緒にいただきます。</p>
<p>【盛りつけ図】</p>	<p>米 さつまいも ほしいたけ ブロッコリー キャベツ うめぼし かれのい だいず たまねぎ こまつな ピーマン たけのこ</p>
<p>【クイズ】</p> <p>今日は「たけのこ」についてのクイズです。</p> <p>宮崎地区の「たけのこ」は、別名、何と呼ばれているでしょう？</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 赤子 ② 黒子 ③ 茶子 	<p>【解説】</p> <p>宮崎地区のたけのこは、皮が赤っぽいので「赤子」と呼ばれています。軟らかく、アクが少ないのが特徴です。</p> <p>【こたえ】 ①</p>

丹生高生との試作の様子

越前町のおいしい特産物がごろごろと入ったソースをお楽しみに～☆

調味料も確認しながら20人分試作。

食材をカットする大きさも確認。

アレルギー対応についても考えてくれました！

- ・乳成分（バター）を使わない。
- ・筍のかわりにブロッコリーの茎を使う。