

献立実施日	平成23年10月6日（木）
献立・材料 <small>赤字は福井県産の食材</small>	秋の香りご飯（米・・坂井市 鶏肉 人参 しめじ むき栗 むき枝豆 薄揚げ しょうゆ みりん 酒） かぼちゃコロッケ（ぼっちゃんかぼちゃ） 打ち豆味噌汁（打ち豆 人参 大根 ねぎ 削り節 だし昆布 味噌） ごまあえ（ほうれん草 白菜 人参 もやし しょうゆ ごま）
献立の特徴・ 献立作成の意図	<ul style="list-style-type: none"> ・実りの秋と深まる秋を感じさせるメニューとして、栗やきのこなどを入れました。 ・ぼっちゃんかぼちゃは濃厚な味で、コロッケにすると子どもたちは喜んで食べます。 ・丸岡町で作られる味噌はいつもおいしく、味噌汁やあえものに使用しており、子どもたちに好評です。
食育への展開	<ul style="list-style-type: none"> ・打ち豆や味噌の原料である「大豆」について調べ、福井県では多く食べられていることや、その栄養などについて学習します。 ・ほうれん草など一年中出回っている野菜がありますが、採れる時期によって栄養に違いがあることや、いろいろな種類があることを学習します。 ・ぼっちゃんかぼちゃの栄養について知らせます。

