

献立実施日	平成23年11月25日（金）
献立・材料 <small>赤字は福井県産の食材</small>	大根菜飯（米・・坂井市 大根葉） じゃがいもの味噌汁（わかめ じゃがいも たまねぎ にんじん・・あわら市 厚揚げ・みそ・・福井県産大豆使用 ） ふくらぎのおろしかけ（ふくらぎ・・越前沖 だいこん・・三国産 でんぷん 米油 しょうゆ 三温糖 みりん 酒） 卵の花炒り煮（とりにく おから うすあげ・・福井県産大豆使用 干しいたけ にんじん・・あわら市 ねぎ・・三国町 ひじき） 牛乳
献立の特徴・ 献立作成の意図	三国町で大根葉用にやわらかくおいしく作られている大根葉を使って、色彩ゆたかな大根なめしとしました。越前沖でとれたふくらぎにでんぷんをつけて揚げ、大根おろしを入れて作ったたれをかけて、食べやすくしました
食育への展開	三国町で冬になるとたくさん作られているだいこん。みずみずしくて肌がきれいなのが特徴です。スーパーではだいこんの葉は捨てられて売られていますが、実はだいこんの葉にはとても栄養があり、捨てるのはもったいない。食べ物全ての命を感謝の気持ちを持っていただくという話やだいこんの栄養の話をして、大根菜飯をいただきます。

- 材料のうち、地場産物は赤字で記入し、産地（県内・市・町）も記載してください。
- 「献立の特徴、献立作成の意図」、「食育への展開」は平成20年度の「学校給食調理コンテスト献立集」または平成21年度「栄養教諭を中核とした食育推進事業」報告書（P. 89～94）、またはスポーツ保健課のHPの地場産物の積極的活用のページ（下記アドレス）を参照してください。

<http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/sportshoken/kyushoku/menu.html>

- 写真について
 - ・ 献立の説明とともに展示します。
 - ・ A4横に印刷しても遜色の無いサイズで撮影してください。
 - ・ 盛付、食器の配置、背景等もご考慮ください。