

地場産100%



和食給食

11月24日の「和食の日」に合わせ、「だし」を味わい学ぶ【地場産100% 和食給食】を実施し、子どもたちが和食文化の良さと福井の食について理解を深めます。

四季折々の食材に恵まれた福井県。特に11月は、里芋・ねぎ・大根・白菜など、おいしい秋の味覚がたくさんとれます。そこで、11月24日の「和食の日」に合わせ、本校でも、100%地場産物で作る和食給食を実施します。

さらに、和食には欠かすことができない、昆布・しいたけ・かつお節や煮干しの「だし」など、自然からいただく本物の味を味わうことで、子どもたちに福井の食の素晴らしさと和食文化の良さの理解を深めてもらうことをねらいとしています。

勝山市産白菜・大根、福井県産人参のおはづけです。

あわら市産のさつま芋を使った手作り大学芋は、人気メニューです。

福井が
いっぱい!

献立

ふるさと野菜のおはづけ
手作り大学芋

あずきもち
小豆餅

市内のお菓子工場で作られたものです。
餅米は勝山市産です。

手作り厚揚げのお煮しめ
福井県産チキンカツ（しょうゆ）

アサヒフード自家製の厚揚げや、奥越産里芋、勝山市産大根などが入ったお煮しめです。

「福井健康鶏」を使ったアサヒフードの手作りチキンカツです。

これぞ
和食!!

打ち豆汁

ごはん

福井県産打ち豆・人参、勝山市産大根が入ります。だしは、だし昆布などでとります。

いつもの勝山市産
コシヒカリです。

楽しみにしていただきませ〜い!!