



学校・家庭を結び 食育だより

# もいもい

令和2年7月16日

文責： 栄養教諭 村田佳織

学校栄養職員補助 川端夕渚

## ふくいとかっチャまの めぐ あじ きゅうしょく 恵みを味わう給食



がつ にち よていこんだて  
7月17日の予定献立です！

こんかい  
【今回のテーマ】

ふくいの肉・魚・野菜等を使った「ふくいのおいしい地場産学校給食」

こんだて  
献立

- 若狭牛の牛丼
- キャベツの梅あえ
- メロン

デザートは、  
今が旬の福井県産の  
メロンです。

ふくい わきゅう  
福井のブランド和牛  
「若狭牛」を使った  
ぜいたくな牛丼です！

ふくいけんさん うめ  
福井県産の梅  
「紅映」を使います。

わかさうし  
『若狭牛』について

とくちょう  
【特徴】

サシ（脂）の入り方がきめ細やかで風味も豊かです。  
とろけるようなサシの食感と甘みは、上品で後味も  
あっさりしています。

とくにふくい市で多く  
飼われているそうです。

べにさし  
『紅映』について

とくちょう  
【特徴】

種が小さく、果肉が厚いです。梅干しに加工するのに適した  
品種で、やわらかくて繊維の少ない仕上がりになります。

ふくいけん だいいょう  
福井県を代表する梅です！

『ふくいの地場産学校給食推進事業』とは？

福井県の特産食材（若狭牛、ふくいポーク、ふくいサーモン等）を使用した学校給食に、県が補助金を出して支援する事業です。

地場産食材を教材として食に関する授業を実施することを通して、地域の農林水産業や食文化への理解を深め、児童生徒にふるさと福井を誇りに思う心を育むことを目的としています。

◎年間3回実施（7月・11月・2月実施予定）

◎福井県の特産食材を使用した主菜

◎地場産野菜をできる限り使用した副菜や汁物



しょくいく

# 食育チャレンジに挑戦!

年 名前

「ふくいとかちやまの恵みを味わう給食」についてのクイズと感想用紙です。できた人は7月20日(月)以降、学校に持ってきてみましょう。カニリュウくんシールをプレゼントします!

## 第1問

牛丼に使われていたお肉は、福井県のブランド和牛です。名前はなんでしょう。

こたえ うし牛

## 第2問

キャベツの梅あえに使われていた梅干しは、福井県を代表する梅です。読み方を書きましょう。

こたえ 紅映 ( )



ヒント:おたよりの表面に、こたえが書かれています。探してみましょう!

## 3級(3・4年生向け)チャレンジ ②

食べる力・元気な体をつくる力【食べものを3つのグループにわける】

給食に使われていた食材を、赤・黄色・緑のグループに分けましょう。

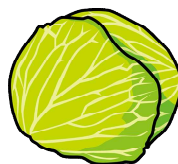
- 赤のグループの食べものを、赤の色えんぴつでかこみましょう。
- 黄色のグループの食べものを、黄色の色えんぴつでかこみましょう。
- 緑のグループの食べものを、緑の色えんぴつでかこみましょう。



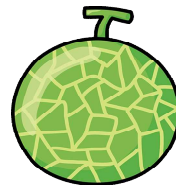
ごはん



ぎゅうにく



キャベツ



メロン



ぎゅうにゅう

若狭牛の牛丼、キャベツの梅あえ、メロンの味はどうでしたか。感想を自由に書きましょう。(1~6年生まで、みなさん書きましょう。)

