

11月22日（金） 「地場産学校給食の日」の概要について

目的 児童・生徒・園児に顔が見える地元生産者の野菜は新鮮で味がよく、安全で安心して食べることができることを実感してもらい、郷土の農産物への関心や、給食に係る人たちへの感謝の気持ちを高めることを目的とする。

概要 1 実施日 令和元年11月22日（金）・・・今年度2回目

2 対象 鯖江市公立中学校 3校
 鯖江市公立小学校 12校
 鯖江市公立幼稚園 5校
 鯖江市公立保育所・こども園 9校

3 人数 約7,300人

4 給食メニュー

鯖江中学校 さわらの南部焼き、玉子ロール、地場産野菜炒め、刻み昆布煮、
 手作り大学芋、まなべ汁（打ち豆と野菜が入ったみそ汁）

中央・東陽中学校 大野里芋の煮付け、厚揚げの煮付け、大根のゆかり和え、
 地場産野菜炒め、さつま芋のかき揚げ、福井県産しいらの照り焼き、
 まなべ汁（打ち豆と野菜が入ったみそ汁）

小学校・幼稚園 さばえ菜花米ごはん、福井ポーク汁、鯖江のめぐみかき揚げ、
 かぶとキャベツの酢漬け、水ようかん

保育所 若狭牛コロッケ、鯖江の小松菜ツナサラダ、
 鯖江産根菜たっぷりシチュー

5 鯖江産食材 さばえ菜花米、かぶ、キャベツ、ブロッコリー、ごぼう、にんじん、
 さつまいも、さといも、白菜、大根、ねぎ、小松菜、味噌