

献立実施日	平成23年6月8日（水）
献立・材料 <small>赤字は福井県産の食材</small>	えんどうごはん（米・・美浜町 えんどう豆・・美浜町） 牛乳 鶏肉の竜田揚げ（鶏肉・・福井県 にんにく・・美浜町、生姜） キャベツのゆかり和え（キャベツ・・美浜町 ゆかり） たぬき汁（さつま揚げ 人参 板こんにゃく 大根 干し椎茸・・おおい町 中揚げ 葱・・美浜町 生姜）
献立の特徴・ 献立作成の意図	<p>美浜町の特産品をたくさん取り入れたメニューです。</p> <p>美浜町で収穫されたえんどう豆を利用してえんどうごはんにしてみました。</p> <p>えんどうごはんが苦手な児童・生徒もいるようですが、塩味に気をつけてたきあげ、美浜町産であることを放送資料に記載したら残食がありませんでした。</p> <p>福井産の鶏肉に美浜町産のにんにく、生姜、調味液に漬け込みからっと仕上げるのでとても人気の一品です。</p> <p>「たぬき汁」の名前の由来を知り、精進料理の代表的な料理として提供します。</p>
食育への展開	<ul style="list-style-type: none"> ・日本型食生活やバランスのよい食事について学習します。 ・えんどう豆の栄養について学習します。 ・地元の食材を多く使用する事で、自分が食べるものがとても身近なものである事を感じるとともに旬の食材を知り、自然の恵みや携わる人々に感謝する心を育みます。