

献立実施日	平成23年6月17日（金）
献立・材料 <small>赤字は福井県産の食材</small>	紫雲米ご飯（ <b>米 紫雲米</b> ） まなべカレー（ <b>福井ポーク 牛肉 大豆 じゃがいも たまねぎ にんじん えんどう豆 にんにく トマト</b> ） ブロッコリー串フライ（ <b>ブロッコリー ウインナー</b> ） ちかもん漬け（ <b>福神漬け きゅうり</b> ） <b>トマト</b> 牛乳
献立の特徴・ 献立作成の意図	<p>ほとんどの食材を、鯖江産のものでまかないました。          子どもたちの大好きなカレーには大豆を入れ、ご飯には餅米の品種である紫雲米を入れて、全体にかみごたえのあるメニューとしました。</p>
食育への展開	<p>鯖江市は、年2回（6月と11月に）「まるごと鯖江の日」として、市の食材をふんだんに取り入れた献立を実施しています。この地場産給食を、鯖江藩初代藩主である間部詮言（まなべあきとき）や、鯖江市にゆかりのある近松門左衛門にちなんだネーミングでアピールすることで、ふるさと鯖江を愛する心を育みたいと思います。</p> <p>また、旬の食材をとおして、心身の健康によい食べ方や、自然の恵の大切さを伝えたいです。</p>

