

献立実施日	平成23年6月17日(金)
献立・材料 赤字は福井県産の食材	えんどうわかめご飯(米…福井県 えんどう豆…福井市 わかめ) 山菜みそ汁(人参 えのきだけ…福井市 あつあげ 山菜 ねぎ…福井市 みそ) クリームコーンフライ(レタス添え)(クリームコーンフライ レタス 米油) 野菜炒め(豚肉 人参 キャベツ…あわら市 コーン もやし ごま油 塩 こしょう 酒) 牛乳
献立の特徴・ 献立作成の意図	この時期が旬のえんどう豆を使った献立です。えんどう豆だけでは、豆の苦手な子が食べにくいので、炊き込みわかめを入れて食べやすくしました。
食育への展開	えんどう豆に興味を持ってもらうために、給食で使うえんどう豆のさやだしを2年生にしてもらいました。 実際にえんどう豆を見ることで、給食の献立に興味をもち、楽しみにしていたようです。自分たちが関わることで食べることに意欲が持てたと思います。