

| | |
|---------------------|--|
| 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。 |