

献立実施日	平成23年7月1日（金）
献立・材料 <small>赤字は福井県産の食材</small>	大豆入りわかめご飯（米・・南越前町 大豆・・福井県産 わかめ・・三陸産） 牛乳 焼き鯖（福井県産） 青菜と切干大根のごまあえ（小松菜・・越前市 切干大根・・宮崎県 にんじん・・北海道） じゃがいもとあげの味噌汁（じゃがいも・・南越前町 あげ・・三国町大豆 にんじん・・北海道 モロッコ豆・・越前市 たまねぎ・・南越前町 味噌・・越前市）
献立の特徴・ 献立作成の意図	半夏生献立 半夏生鯖と季節の野菜をふんだんに使い、体にやさしい献立にしました。
食育への展開	<p>半夏生とは・・・大野には越前四ヶ浦の方に領地（飛び地）があり、そこでたくさんの鯖がとれました。そこで殿様は、漁村の年貢軽減と、田植えで疲れた農民の栄養補給に、脂ののった「鯖」を食べるようにと領民たちに奨励したのが始まりといわれています。それ以来、毎年半夏生には、焼き鯖を家族全員一人一本ずつ食べるようになったとのことです。現在でも大野市では半夏生には鯖の丸焼きを食べる風習があるそうです。当時、海でとれる鯖を食べることができるのは病人ぐらいで、山あいの集落の人からすればこの日は大変楽しみだったそうです。地域によってはたこ（植物がたこの足ののように根付くようにという願いが込められている）やうどんを食べるところもあるようです。</p> <p>暑い夏をのりきる昔からの知恵を知り、子ども達も元気に夏を過ごしてほしいと思います。</p>