

献立実施日	平成 23 年 1 0 月 31 日 (月)
献立・材料 <small>赤字は福井県産の食材</small>	さつまいも入りわかめごはん (米・・福井市 さつまいも・・学習畑 わかめ 揚げ油) 輪切りいかの照り煮 (いか・・福井県沖) ごま酢あえ (春菊・・福井市 白菜 ごま 砂糖 しょうゆ 酢) 打ち豆汁 (打ち豆・・福井県 大根、ねぎ・・坂井市 にんじん 味噌) 牛乳
献立の特徴・ 献立作成の意図	<p>毎年 1 年生が学習畑で作っているさつまいもを給食で活用しています。今年は、素揚げしたさつまいもをわかめごはんに混ぜました。ほっくりとしたさつまいもとわかめごはんの味がとても好評でした。</p> <p>また、地場野菜が一番出回る時期なので、野菜を中心とした献立としました。</p>
食育への展開	<p>各学年が、学習畑で様々な野菜を作っています。特に低学年は収穫する量が多く、毎年給食に活用させてもらっています。児童は、その日の給食をととても楽しみにしており、給食時間の放送時に、給食委員会がその献立について詳しく全校に紹介しています。</p> <p>上級生は自分たちが作った野菜を思い出し、なつかしむ場面が見られます。学習畑で育てた野菜は愛着が深く、嫌いな野菜でもなんとか食べようとする努力が見られます。</p>

