

献立実施日	平成23年11月 21日 (月)
献立・材料 赤字は福井県産の食材	さつまいも入り菜めし (米・・福井市 さつまいも・・芦原) 赤かれいのからあげ (赤カレイ・・福井) 切干大根のいし煮 (切干大根 油あげ にんじん・・福井 いんげん 打ち豆・・福井) ふわふわ汁 (たまご (液卵) にんじん・・福井 たまねぎ えのきだけ・・福井市 みつば・・福井 豆腐 たけのこ) 牛乳
献立の特徴・ 献立作成の意図	福井県の地場産物を味わう献立として、学校給食週間に実施しました。 旬の地魚「赤カレイ」を主菜に、地場産の野菜を使用し、郷土の和風献立として組み合わせました。 不足しやすい栄養素「カルシウム」を摂取できるように、からあげとして骨まで食べられるようにしました。
食育への展開	放送資料を作成し校内放送を通して、学校給食週間・今日の献立について紹介することにより、給食時の話題提供としました。 5年の家庭科「元気な毎日と食べ物」の授業にこの献立を活用し、三つの食品群に分類することにより、食べものの働き、栄養のバランス等についての食育の授業を行いました。