

献立実施日	平成23年11月25日（金）
献立・材料 <small>赤字は福井県産の食材</small>	<b>あぶらあげごはん</b> （米（なばな米）・・鯖江市・うすあげ・人参・ごぼう・大根葉…鯖江市） <b>塩焼きさば</b> <b>ブロッコリーとかぶのサラダ</b> （ブロッコリー・かぶ・柿・・鯖江市） <b>まなべ汁</b> （うち豆…福井市 うすあげ（鯖江産大豆）・にんじん・里芋・小松菜・白菜・大根・ねぎ・みそ …鯖江市） <b>マルセイユメロンゼリー</b> （マルセイユメロン果汁…鯖江市）
献立の特徴・ 献立作成の意図	<p>「鯖江市地場産給食の日」の献立で、旬の野菜がいっぱいです。7月に収穫された鯖江特産のマルセイユメロンの果肉と果汁を30%使って作ったゼリーは、今回、小学校でお披露目です。また、お米「さばえ菜花米」は、菜花を緑肥に活用して、減農薬・無化学肥料の特別栽培米として、ブランド化を目指しているお米です。</p>
食育への展開	<p>鯖江市内で収穫された 新鮮でおいしい野菜を使った給食です。</p> <p>この日のために、市内で野菜を作っている18軒の農家の人たちは、鯖江市内の幼稚園、小学校、中学校の子どもたち約7,000人分の野菜を作ってくださいました。鯖江市でも、たくさんの野菜が作られていることに関心や感謝の気持ちを持って、旬の鯖江の野菜を味わってほしいと思います。</p>