

献立実施日	平成23年12月13日（火）
<p data-bbox="181 400 421 448">献立・材料</p> <p data-bbox="147 485 456 517">赤字は福井県産の食材</p>	<p data-bbox="501 236 779 284">二色どんぶり</p> <p data-bbox="517 316 1496 347">（レンゲ米・永平寺町 精麦・福井県 ツナ・国内 鶏卵・国内）</p> <p data-bbox="501 371 1626 419">のり酢あえ（ほうれんそう・福井県 もやし・福井県 のり・香川）</p> <p data-bbox="501 443 2119 491">上志比汁（豚肉・福井県 わかめ・輸入 大根・永平寺町 じゃがいも・北海道 にんじん・福井県</p> <p data-bbox="533 515 2107 547">白菜・永平寺町 ごぼう・長野 ねぎ・永平寺町 しょうが・高知 にんにく・永平寺 みそ・永平寺）</p> <p data-bbox="501 571 831 619">パイナップル</p> <p data-bbox="501 643 600 691">牛乳</p>
<p data-bbox="136 922 465 1038">献立の特徴・ 献立作成の意図</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="517 754 2092 938">・「二色どんぶり」は、すきな給食アンケートで、いつも上位にあがる献立です。「見た目も、きれいで食べやすい。」と児童・生徒だけでなく、先生方にも好評です。 <li data-bbox="517 962 2119 1074">・地場産の食材を使用した「のり酢あえ」や「上志比汁」と組み合わせ、栄養バランスを整えました。 <li data-bbox="517 1098 2119 1209">・地場産の材料をたくさん使っていても、子どもたちの嗜好に合う献立を実施したいと思い、この献立を作成しました。
<p data-bbox="159 1337 443 1385">食育への展開</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="510 1337 2107 1385">・旬の食材について知らせ、実り豊かな季節の食材を食べる喜びを味わいます。

- 材料のうち、地場産物は赤字で記入し、産地（県内・市・町）も記載してください。
- 「献立の特徴、献立作成の意図」、「食育への展開」は平成20年度の「学校給食調理コンテスト献立集」または平成21年度「栄養教諭を中核とした食育推進事業」報告書（P. 89～94）、またはスポーツ保健課のHPの地場産物の積極的活用のページ（下記アドレス）を参照してください。

<http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/sportshoken/kyushoku/menu.html>

- 写真について
 - ・ 献立の説明とともに展示します。
 - ・ A4横に印刷しても遜色の無いサイズで撮影してください。
 - ・ 盛付、食器の配置、背景等もご考慮ください。