

● 地場産物活用メニューの共同開発

越前町の学校給食センターの調理員と食育ボランティアさんのアイデアを生かした給食の献立を開発しました。

試作と試食を重ね、町内でとれる食材を活用した料理や味付けを工夫しました。献立は、11月に開催された「えちぜん食育フェスタ」で来場者に試食していただきました。



● 「まごわやさしい」地場産メニュー「えちぜん食育フェスタ」で提供しました。



- ・雑穀もみわかめご飯
麦と織田のきび入りご飯に、もみわかめをかけました
- ・豊作汁
町内の野菜・いも・きのこがいっぱい
- ・ハマチの梅マヨ焼き
ハマチに梅入りマヨネーズをかけて焼きました
- ・たけのこの金平
宮崎のたけのこ・牛肉・小松菜を使用
- ・みかん
朝日地区と交流のある福岡県みやま市から直送

● 共同開発献立の試食会 H22.11.14 (日)

越前町の4つの学校給食センター（朝日、越前、宮崎、織田）が、学校給食の試食会を実施しました。

100食限定で食券を販売し、町が主催する食育フェスタの来場者に、食育ボランティアさんと開発した献立を提供しました。



○ 配膳は越前町内の小学生が担当しました。



○ 越前町内の各小中学校の食育の取り組みを掲示物で紹介しました。