

【様式 2】

②食育月間以外の月の取組

提出都道府県名 政令指定都市名	福井県																											
取組市町村名 取組団体・企業名	越前町																											
取組の名称	①地場産学校給食の実施 ②地場産 100%給食の実施																											
実施時期	①令和 4 年 4 月～12 月 (8 月以外) ②7 月 12 日、11 月 25 日																											
取組内容	<p>①地場産学校給食の実施</p> <p>子ども達にとって身近な学校給食に、旬の町産物を取り入れた「海土里ちゃん献立」、郷土料理や地場産物を味わう「ふるさと献立」を毎月実施しています。町内地場産食材のポスターと給食カレンダーを作成し、各小中学校に掲示されるほか、町のホームページにも掲載しています。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>月</th> <th>海土里ちゃん献立</th> <th>ふるさと献立</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4 月</td> <td>たけのご飯 牛乳 若狭牛のコロッケ 小松菜と昆布のおかか炒め ふのすまし汁 ミニトマト</td> <td>古代米ご飯 牛乳 さわらの黄金焼き <u>ぜんまいの炒め煮</u> 春キャベツのみそ汁</td> </tr> <tr> <td>5 月</td> <td>かやくご飯(しいたけ) 牛乳 はたはたのからあげ 煮びたし キャベツのみそ汁 ミニトマト</td> <td>ご飯 牛乳 きれいと山芋のもちもち焼き <u>うの花</u> えのきのすまし汁</td> </tr> <tr> <td>6 月</td> <td>有機玄米ご飯 牛乳 とびうおのフライ ごろごろ丹生ソース ブロッコリーの甘酢あえ わかめのみそ汁</td> <td>あぶらあげご飯 牛乳 ぶりの照り焼き キャベツのおかか炒め <u>生わかめ入り打ち豆汁</u></td> </tr> <tr> <td>7 月</td> <td>有機玄米ご飯 牛乳 豆腐メンチカツ きゅうりの香り漬け 夏野菜カレー汁</td> <td>ご飯 牛乳 <u>鯖の塩焼き</u> 五目きんぴら なすのみそ汁 ミニトマト</td> </tr> <tr> <td>9 月</td> <td>ひきわり大豆入り菜飯 牛乳 <u>甘えびのかきあげ</u> はりはり漬け かやくうどん</td> <td>古代米ご飯 牛乳 ふくいサーモンのフライ <u>金糸瓜の酢の物</u> うち豆のみそ汁</td> </tr> <tr> <td>10 月</td> <td>古代米さつまいもご飯 牛乳 めぎすのフライ ゆずの香あえ けんちん汁</td> <td>ご飯 牛乳 まだいのフライ <u>大根葉のおあえ</u> 大根のみそ汁 みかん</td> </tr> <tr> <td>11 月</td> <td>有機玄米ご飯 牛乳 <u>さつまいものゆかりんとう</u> 春雨の酢の物 豚肉と白菜のおろし煮</td> <td>茶飯 牛乳 あつやき卵 <u>里芋の煮ころがし</u> 越のルビー なめこのみそ汁</td> </tr> <tr> <td>12 月</td> <td>ひじきご飯 牛乳 きれいのからあげ 小松菜のはりはり漬け ふのみそ汁</td> <td>ご飯 牛乳 <u>冬至なんきん</u> 手作りふりかけ みかん 鶏鍋</td> </tr> </tbody> </table> <p>②地場産 100%給食の実施</p> <p>地場食材が豊富な 7 月と 11 月に越前町内産 100%「えち膳の日」給食を町内小中学校及び 3 保育所において実施しました。また、子どもたちに郷土を愛する心や感謝の心を育む機会として、「えち膳の日」給食に使用している食材の生産者に取材を行い、動画を作成しました。コロナ感染予防対策のため直接生産者との交流会はできませんでしたが、生産者のメッセージを届け、子どもたちも興味を持って見ていました。</p> <p>◎7 月 12 日【献立】とうもろこしご飯、たけのこと豆腐のすまし汁、ぶりのケチャップみそあえ、きゅうりと小松菜のあえもの</p> <p>◎11 月 25 日【献立】田んぼの天使ご飯、かぼちゃのみそ汁、ゆずの香あえ きれいのあかねあげ、とうもろこしと甘麴のプリン</p>	月	海土里ちゃん献立	ふるさと献立	4 月	たけのご飯 牛乳 若狭牛のコロッケ 小松菜と昆布のおかか炒め ふのすまし汁 ミニトマト	古代米ご飯 牛乳 さわらの黄金焼き <u>ぜんまいの炒め煮</u> 春キャベツのみそ汁	5 月	かやくご飯(しいたけ) 牛乳 はたはたのからあげ 煮びたし キャベツのみそ汁 ミニトマト	ご飯 牛乳 きれいと山芋のもちもち焼き <u>うの花</u> えのきのすまし汁	6 月	有機玄米ご飯 牛乳 とびうおのフライ ごろごろ丹生ソース ブロッコリーの甘酢あえ わかめのみそ汁	あぶらあげご飯 牛乳 ぶりの照り焼き キャベツのおかか炒め <u>生わかめ入り打ち豆汁</u>	7 月	有機玄米ご飯 牛乳 豆腐メンチカツ きゅうりの香り漬け 夏野菜カレー汁	ご飯 牛乳 <u>鯖の塩焼き</u> 五目きんぴら なすのみそ汁 ミニトマト	9 月	ひきわり大豆入り菜飯 牛乳 <u>甘えびのかきあげ</u> はりはり漬け かやくうどん	古代米ご飯 牛乳 ふくいサーモンのフライ <u>金糸瓜の酢の物</u> うち豆のみそ汁	10 月	古代米さつまいもご飯 牛乳 めぎすのフライ ゆずの香あえ けんちん汁	ご飯 牛乳 まだいのフライ <u>大根葉のおあえ</u> 大根のみそ汁 みかん	11 月	有機玄米ご飯 牛乳 <u>さつまいものゆかりんとう</u> 春雨の酢の物 豚肉と白菜のおろし煮	茶飯 牛乳 あつやき卵 <u>里芋の煮ころがし</u> 越のルビー なめこのみそ汁	12 月	ひじきご飯 牛乳 きれいのからあげ 小松菜のはりはり漬け ふのみそ汁	ご飯 牛乳 <u>冬至なんきん</u> 手作りふりかけ みかん 鶏鍋
月	海土里ちゃん献立	ふるさと献立																										
4 月	たけのご飯 牛乳 若狭牛のコロッケ 小松菜と昆布のおかか炒め ふのすまし汁 ミニトマト	古代米ご飯 牛乳 さわらの黄金焼き <u>ぜんまいの炒め煮</u> 春キャベツのみそ汁																										
5 月	かやくご飯(しいたけ) 牛乳 はたはたのからあげ 煮びたし キャベツのみそ汁 ミニトマト	ご飯 牛乳 きれいと山芋のもちもち焼き <u>うの花</u> えのきのすまし汁																										
6 月	有機玄米ご飯 牛乳 とびうおのフライ ごろごろ丹生ソース ブロッコリーの甘酢あえ わかめのみそ汁	あぶらあげご飯 牛乳 ぶりの照り焼き キャベツのおかか炒め <u>生わかめ入り打ち豆汁</u>																										
7 月	有機玄米ご飯 牛乳 豆腐メンチカツ きゅうりの香り漬け 夏野菜カレー汁	ご飯 牛乳 <u>鯖の塩焼き</u> 五目きんぴら なすのみそ汁 ミニトマト																										
9 月	ひきわり大豆入り菜飯 牛乳 <u>甘えびのかきあげ</u> はりはり漬け かやくうどん	古代米ご飯 牛乳 ふくいサーモンのフライ <u>金糸瓜の酢の物</u> うち豆のみそ汁																										
10 月	古代米さつまいもご飯 牛乳 めぎすのフライ ゆずの香あえ けんちん汁	ご飯 牛乳 まだいのフライ <u>大根葉のおあえ</u> 大根のみそ汁 みかん																										
11 月	有機玄米ご飯 牛乳 <u>さつまいものゆかりんとう</u> 春雨の酢の物 豚肉と白菜のおろし煮	茶飯 牛乳 あつやき卵 <u>里芋の煮ころがし</u> 越のルビー なめこのみそ汁																										
12 月	ひじきご飯 牛乳 きれいのからあげ 小松菜のはりはり漬け ふのみそ汁	ご飯 牛乳 <u>冬至なんきん</u> 手作りふりかけ みかん 鶏鍋																										

