

給食だより

令和7年 2月号

(毎月19日は食育の日)

★家族一緒に読みましょう★



◀みんな大好き
福井市学校給食
facebook
ページ

福井市学校給食センター

ふるさと福井を見直そう

2月7日は、福井県の誕生日、『ふるさとの日』です。1881(明治14)年に誕生した福井の食べ物について知り、食べて、ふるさとの味をしっかりと味わいましょう。



ふるさとの日給食

2月7日(金)

A献立

きゅうり漬
チキンソースカツ
ごはん
豆腐のみそ汁

〇チキンソースカツ丼

小麦を使っていない衣のチキンカツを揚げて、手作りのソースをかけます。ごはんのにせて食べましょう。

福井県のご当地グルメ「ソースカツ丼」は、老舗洋食店ヨーロッパ軒が発祥の料理です。創業者がドイツで修行し、帰国して考えた、福井県民に愛されるふるさとの味です。

B献立

うらのの野菜サラダ
焼き鯖
ごはん
のっぺい汁

〇焼き鯖

福井の郷土料理です。奥越、嶺南地区で食べる風習があります。

〇うらのの野菜サラダ

福井農林高校で作られた梅干しと、福井の三里浜特産のらっきょうを組み合わせた「うらののドレッシング」であえたサラダです。

★ふるさと福井の味を感じながらいただきます。



福井の地場産物・郷土料理を知ろう

豊かな緑と水に恵まれ、山々と日本海に囲まれた福井県には、おいしい食べ物がたくさんあります。

とみつ金時
越前がに
越前がれい
福井梅
越のルビー
お米
コシヒカリ
いちほまれ
ハナエチゼン など

郷土料理とは…

その地域の食材を使って、その地域独自の調理法で作られ、受け継がれている料理のこと。



福井の郷土料理の写真・説明と、料理名を線でおすすめしましょう。



- ①油あげが 入ったごはん
- ②冬至(12月)に 食べる行事食
- ③打ち豆入りの みそ汁
- ④大根などが 入った酢のもの

打ち豆汁 あげごはん なます 冬至なんきん

① ② ③ ④