



越前町学校給食力レンダ



海土里ちゃん献立

【12月の給食目標】正しい姿勢でよくかんで食べましょう。

12月10日

<p>【献立名】</p> <p>有機玄米ごはん 牛乳 さつまいものみそ汁 海土里の五目卵焼き 黒豆こんにやく ミニトマト</p>	<p>【献立について】 </p> <p>今日は海土里ちゃん献立の日です。 今月、海土里ちゃんが紹介してくれる食材は、「ほしいたけ」です。「海土里の五目卵焼き」の中に使われています。 給食では、昔ながらの原木栽培という方法で作ったおいしい「しいたけ」を干したものを、織田地区の姉崎さんからいただいています。干しいたけは、食材として食べるだけでなく、だしをとる食材にもなります。 また色合いとして干しいたけの黒色が入ると見た目も引き締まり、おいしそうに見えます。味わっていただきますよ</p>
<p>【盛りつけ図】</p> 	
<p>【使用地場産物】</p> <p>こめ ゆうきげんまい たまご ほしいたけ あつあげ みそ くらめ さつまいも はくさい えのきだけ ねぎ</p>	
<p>【クイズ】</p> <p>今日は「ほしいたけ」についての〇×クイズです。 ほしいたけは、次のうちどこで育てているでしょうか。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 部屋の中 ② 林の中 ③ 海のそば 	<p>【解説】</p> <p>給食で使うほしいたけは、織田地区の姉崎さんが心をこめて作ってくださっています。 その様子がわかるポスターが掲示板のところにあります。見てみましょう。</p> <p style="text-align: right;">【こたえ】②</p>

ほしいたけ



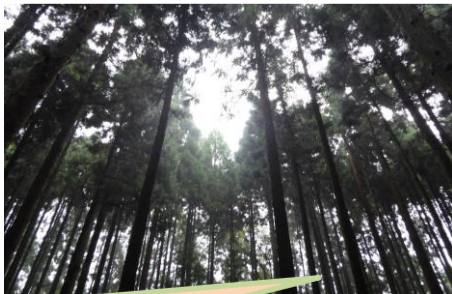
ほしいたけにするしいたけは、主に2月～3月にとれるしいたけを使います。



今回は、地場産100%の食材のほしいたけを紹介致します。ほしいたけは、織田地区の姉崎さんご夫婦が、味や風味のよい「原木栽培」にこだわって長年栽培しておられます。

海土里ちゃんが行く！

しいたけの原木がきれいに並んでいます。原木の上下をひっくり返すと、たくさんしいたけが出てくるそうです。



しいたけに虫が入るのを防ぐには、林の風通しを良くすることが大切。原木の置いてある地面もきれいに管理されていました。

