

6月18日(金)
地場産給食

“コウ(幸)の御膳”を味わいましょう!



☆☆コウ(幸)の御膳って?☆☆

越前市でとれたお米や野菜・大豆などの作物をふんだんに使った給食です。『生産者や調理に携わる人たちの、心のこもった給食を食べた子どもたちに、幸せの輪が広がりますように』という願いを込めて、【コウ(幸)の御膳】と名付けました。

☆さらに今日は、「新型コロナウイルスの影響で余ってしまったおいしいふくいのお食べ物」を給食で食べよう!という日です!

食べて
応援しよう!

ふくいサーモン



【ふくいサーモンについて】

福井県では、6年前から「ふくいサーモン」の養殖が行われています。大野市や勝山市の川で卵からふ化し、1年かけて約40cmまで育てた後、さらに海で半年間、約60cm、2.5kg程度まで育てます。そして毎年春ごろに、まるまると太った「ふくいサーモン」が水揚げされます。

身はきれいなオレンジ色で、あぶらがほどよくのっけていて、うまみがたっぷりありとてもおいしい魚です。生産者の方が、多くの時間をかけて研究し、心をこめて育てたふくいサーモンを、しっかり味わって食べましょう。



完熟
梅ゼリー

ポイルフロッキー

ふくいサーモンの
紅しきぶトマト
ラビゴットソース
かけ



ごはん

ふるさとの
あじわい
みそしる

ふるさとでとれた、
新鮮な食べ物がいっ
ぱいの給食だよ!



越前市産の「紅しきぶトマト」と「緑しきぶきゅうり」を使った、「ラビゴットソース」をふくいサーモンとともにあじわおう!

「ラビゴット」はフランス語で「元気を回復させる」という意味があります。きざんだトマトやきゅうりの食感と酸味のあるソースがとてもさわやかで、元気わいてきますよ♪

【紅しきぶトマトについて】

越前市の特産品で、名前は鮮やかな色彩の【紅】と越前市にゆかりのある【紫部郡】が由来となっています。色が美しくずっしりとボリュームがあり、酸味と甘味のバランスがとてもよいトマトです。



【緑しきぶきゅうりについて】

みずみずしい歯ごたえや、つやの良さが特徴の、越前市産きゅうり=「緑しきぶきゅうり」は、品質がよいことで評判のきゅうりです。

