

ごぜん

あじ



6月

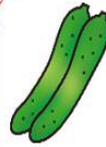
じはさんきゅうしょく
地場産給食

“コウ(幸)の御膳”を味わいましょう!

☆多 SDGs、身近で、新鮮でおいしくて、そのうえ、運んだりするエネルギーも少ない環境にやさしい『地場産給食』日です!

☆☆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。



キャベツときゅうりのゆかり和え

県産カマミンチフライ



ごはん



紅式部トマトのスープ

ふるさとでとれた、新鮮な食べ物がいっぱいのお給食だよ!



おはしめいじんになろう

おはしのもちかた
レッスン!



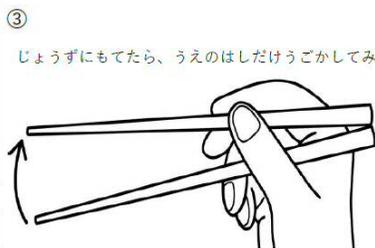
① えんぴつをもつように1本をもちます
② てんせんのぶぶんにもう1本をいれる

うえ
上のおはしだけを

1 2 1 2
うごかせたかな?



したのおはしをいれよう



③ じょうずにもてたら、うえのはしだけうごかしてみよう

越前市生まれの「紅しきぶトマト」と「緑しきぶきゅうり」を味わおう!

【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【紫式部】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。

