

がつ にち
2月7日

ふくいけん
福井県

「ふるさとの日」



ごぜん あじ ～しきぶ御膳を味わおう～



県民一人ひとりがふるさとについての理解と関心を深め、より豊かなものにしようという日です。

私たちの住む福井県は、自然に囲まれ新鮮な海の幸や山の幸に恵まれた地域で、素材の味を生かした伝承料理が県内各地にあります。



福井県の新鮮な野菜や魚などの食材をたくさん使用した、ふくいっぱいの給食です。
私たちのふるさとのおいしい味をしっかりと味わい、自然の恵みに感謝をしていただきましょう。



しきぶあえ
越前市にゆかりのある「紫式部」にちなみ、大好きな色の紫をイメージしたあえものです。しその色とさっぱりとした味を楽しめます。

さばのあまみそかけ
福井県といえば、さばです。新鮮で脂がのった上品なおいしさを味わいましょう。DHAなどの栄養素は、春よりも冬の方が豊富甘みそのあまみと一緒に味って食べてくださいね。



みずようかん

やさいの
しきぶあえ

さばのあまみそかけ



越前市産特別栽培米コシヒカリ



ふるさとあじ
わうみそしる

ふるさとあじわうみそしる

地場産の中あげやまいたけ
だいこんやネギなどが
入ったお味噌汁です。

大豆は福井県民の長寿を支える郷土食でありタンパク質だけでなくビタミンやミネラルが豊富で栄養満点です。
残さず食べて元気もりもり!!

