

お子様と一緒に読みください

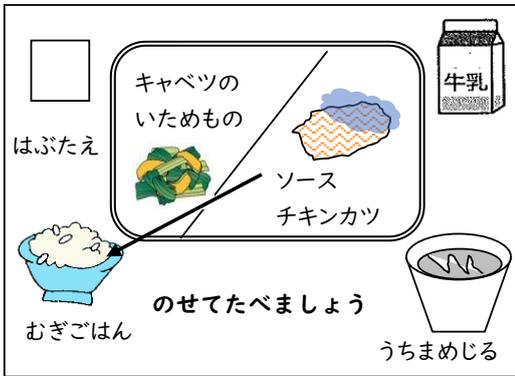
ふるさとの味を見直そう

2月7日は、『ふるさとの日』です。現在の福井県が誕生したのは、1881(明治14)年2月7日で、この日を記念して、『ふるさとの日』が定められました。



ふるさとの日給食

7日(水)



○ソースチキンカツ丼

六条大麦を入れた、福井市産のいちほまれごはんです。福井県産のチキンカツを油で揚げ、ソースをかけます。

○打ち豆汁

福井の郷土料理です。打ち豆は、大豆をつぶして平たくし、乾燥させたもので、福井の伝統的な保存食です。

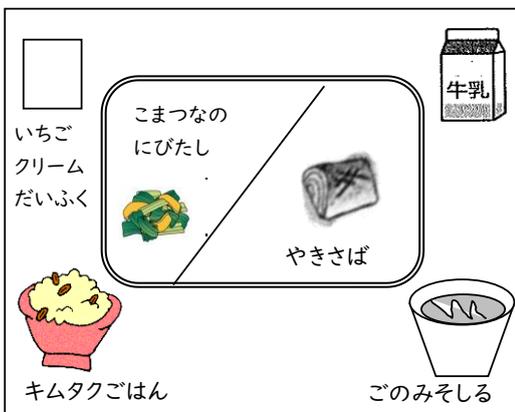
○はぶたえもち

もち米の粉に、砂糖、水あめを混ぜて作った、福井を代表するお菓子です。

北陸新幹線ウェルカム!給食 15日(木)



北陸新幹線は、東京都から、群馬県、長野県、新潟県、富山県、石川県を通り、2024年春、ついに福井県にやってきます。北陸新幹線が通る地域で親しまれている料理を味わいましょう。



○キムタクごはん

「キムタク」とは、「キムチ」と「たくあん」のことです。漬物の有名な長野県発祥の大人気給食献立です。

○焼きさば

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。

○小松菜のにびたし

小松菜は東京都生まれの野菜です。江戸時代、徳川吉宗公が、小松川の名をとって小松菜と命名されたそうです。

○臭のみそ汁

福井の郷土料理です。大豆を水に浸し煮てすりつぶしたものを「臭」といいます。給食では大豆の粉を使います。

○いちごクリーム大福

福井県産のいちごを使用した大福です。

# 郷土に伝わる料理を知ろう

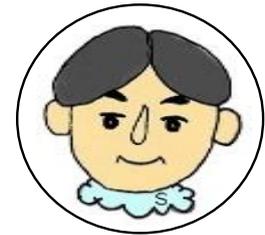


いしづか さげん  
石塚 左玄

福井の偉人、石塚左玄は日本で初めて『食育』という言葉を使って食の大切さを広めた人です。

石塚左玄の訓えのひとつに『身土不二』があります。  
『地域の旬で新鮮な物を食べましょう。その土地の旬の物を食べることが、最も健康的で栄養が豊富である。それが自然であり、そこに住んでいる人に一番優しい食になる。』と説いています。

## ～ やってみよう ～ 食育チャレンジ



下の写真は、ふるさと福井の郷土料理です。  
学校や家で食べたことのあるものに○を付けましょう。



( ) こぶまき



( ) なます



( ) ごもくずし



( ) うちまめじる



( ) やきさば



( ) あぶらあげの  
もの



( ) すこ



( ) さいもの  
にっころがし