

平成30年度 「ふくいの地場産学校給食」実施予定（6月～9月）

特産食材名	食育内容	市町名等	献立名	実施予定日
ふくいポーク	特産食材の特徴、生産の過程、生産者の努力や苦勞などを説明 (特徴) ・福井県のブランド肉三元交配種 ・親牛は畜産試験場から供給される ・やわらかできめが細かく風味が良い	福江市	ゆめまるスペシャルカレー (ふくいポークカツ)	6月28日～7月3日
		永平寺町	ふくいポークのステーキ丼	6月19日～7月18日
		勝山市	ふくいポークの冷しゃぶサラダ	7月19日
		越前市	ふくいポークのカツレツ あけぼのソースかけ	9月
		高志中学校	ふくいポークのカツカレー	6月19日
		特別支援学校	ふくいポークのイタリアンカツレツ	6月19日
若狭牛	(特徴) ・若狭牛は、坂井市や池田町、若狭町などで飼養 ・霜降りの度合いのサシが密できめが細かく、風味が良い	若狭町	若狭牛とふくいポークのミンチカツ	6月25日～7月5日
		高浜町	若狭牛のゴロゴロビーフシチュー	6月27日
		坂井市	Sakaiふるカレー（若狭牛入）	7月10日
		特別支援学校	若狭牛のゴロゴロビーフシチュー 若狭牛のビーフカレーライス	7月10日 7月13日
ふくいサーモン	(特徴) ・大野市の淡水養殖場で稚魚まで育てられた後、県内4ヶ所（福江市2ヶ所、小浜市、おおい町）の海面養殖場で養殖 ・敦賀水産加工場にて加工 ・臭みが無く、程よい脂が乗り、身の色も良い	敦賀市	ふくいサーモンの塩焼き	7月9日～7月12日
		大野市	ふくいサーモンの揚げ浸し	9月
		あわら市	ふくいサーモンの揚げ浸し	6月28日
		小浜市	ふくいサーモン	9月
		池田町	ふくいサーモンの揚げ浸し	7月
		越前町	ふくいサーモン	9月
		特別支援学校	ふくいサーモンの揚げ浸し	7月13日
マダイ (養殖)	(特徴) ・桜鯛と呼ばれ、縁起の良い魚として慶事使用される ・敦賀湾などで養殖が盛ん ・適度に歯ごたえがあり、刺身、煮付けにあう	鯖江市	マダイのフライ	7月
		南越前町	マダイのフライ梅マヨソース	7月10日～11日
		美浜町	マダイのから揚げ	7月11日
若狭ぐじ	(特徴) ・正式名はアカアマダイ ・うろこを落とさずに一塩しそのまま焼き上げる「若狭焼き」が有名 ・淡泊な中にも甘みがある	おおい町	若狭ぐじの和風あんかけ	6月26日