

アドバイザー・栄養教諭	アピールポイント (コンセプト)	献立 1	献立 2
<p>【福井ブロック】 ユアーズホテルフクイ 料理長 鳥山 恵輔 福井市森田小学校 吉田 みゆき</p>	<p>「ふくい和食 いろいろランチ」 若狭湾沖のすずきにこしのルビーで桜色のソースを合わせたおしゃれで上品な一品や、福井ポークを梅酒でやわらかく煮込み、さっぱり深みのあるメニューに仕上げました。「水ようかん」を添え、福井らしさを演出しました。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> ・おあえごはん ・福井ポークのうめしゅ煮 ・利休和え ・彩り野菜のすまし汁 ・水ようかん 	 <ul style="list-style-type: none"> ・コンソメライス ・すずきのフライこしのルビークリームソース ・県産お豆のカラフルサラダ ・冬野菜のあったかスープ
<p>【坂井ブロック】 サミュゼ オーナーシェフ 畑 和也 坂井市雄島小学校 柴田 恵理子</p>	<p>「漁師汁で三国の幸いっぱいランチ」 めぎす、甘エビの旨みを味わう汁物を工夫しました。またタラをクリームを入れておいしく食べるコロッケや、油揚げをメインにした丼で地元食材を知り、おいしさをPRし伝承したいと考えました。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・漬込み豚肉の野菜あんかけ ・七福なます ・めぎす団子の漁師汁 ・昆布佃煮 (だし昆布) 	 <ul style="list-style-type: none"> ・薄揚げのそぼろ丼 ・タラとじゃが芋のクリームコロッケ ・海の香り和え ・三国の甘えび汁
<p>【奥越吉田ブロック】 ジーモ オーナーシェフ 中野 範生 永平寺町松岡中学校 水林さとみ</p>	<p>「永平寺ごはんのわくわくゆめLunch」 永平寺町の特産品をふんだんに使用し、大本山永平寺の「禅」の食を取り入れた献立です。子どもたちが献立表を見て給食が待ち遠しくなるような給食をイメージしました。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> ・れんげ米のセルフポークカツおにぎらず ・黒ゴマきんぴら ・秋野菜永平寺団子汁 ・ピクニックコーンのバームクーヘン 	 <ul style="list-style-type: none"> ・最強オムスパカレーソースかけ ・れんげ米のコロッケ ・葉膳収穫スープ ・ごまぶりん
<p>【丹南ブロック】 おりょうり京町 萬谷 社長 萬谷 宏治 越前市武生西小学校 木曾 純子</p>	<p>「秋山徳蔵の『真心』しあわせ給食」 越前市出身の天皇の料理番、秋山徳蔵氏にちなんだ「真心」をこめた料理のすばらしさを伝える給食です。特に天皇の普段の食事が、旬の地場産物を使った素朴な一汁三菜の和食であり、健康長寿に欠かせないことを「まごわやさしい」の食材で伝えました。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・鯖のかば焼き風 ・ほうれん草と切干のおかかあえ ・大豆と昆布のうま煮 ・かす汁 	 <ul style="list-style-type: none"> ・ロールパン ・カツレツのあけぼのソースかけ ・ボイルブロッコリー ・ミディトマト ・ジュリエヌスープ
<p>【嶺南ブロック】 有限会社 タカノ 社長 高野 滋光 おおい町立本郷小学校 杉左近 弥生</p>	<p>「若狭の幸でヘルシーにうまみたっぷり給食」 子ども達の好きな肉料理をヘルシーに和食に工夫し、若狭のシイラを、高校生(旧小浜水産高校)のアイデアを生かしたアンダーソースで食べやすくしました。ポターージュには、利尻昆布(粉末)を使いやさしいうま味をプラスしました。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> ・古代米入りごはん ・和風ミートローフ ・里芋の煮っころがし ・柚香あえ ・大根とじゃこ天のみそ汁 	 <ul style="list-style-type: none"> ・食パン(全粒粉) ・マヒマヒのガーリックソテー ・浜水ピザッソソース ・キャベツのカレーサラダ ・さつまいものポターージュ ・波の花ゼリー