

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><b>【福井】</b>                      ビストロ後藤                      オーナーシェフ 八木 敬一                       福井市中藤小学校                      室田 聖野</p>	<p><b>「福いっぱい                      味わいっこりランチ」</b>                       福井生まれ福井育ちのサーモンを和食に、さばのへしこは洋食の隠し味に…。福井の海の恵みで豊かな味わいが生まれます。石塚左玄の訓え『一物全体食』より、大根は葉もいただきます。心も体もたっぷり！しあわせになる給食です。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・大根葉とたまごのどんぶり (麦ごはん、大根葉炒め、炒り卵)</li> <li>・ふくいサーモン揚げ浸し</li> <li>・きのこ味わいみそ汁</li> <li>・みかん</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ソフト麺越の国のパスタソース</li> <li>・さつまいもチーズ春巻き</li> <li>・カリカリトッピングサラダ</li> </ul>
<p><b>【坂井】</b>                      天谷調理製菓専門学校                      講師 舟木 景介                       坂井市立長畝小学校                      岡崎 知美</p>	<p><b>「坂井平野の恵みでいただく                      わくわくしあわせ給食」</b>                       幸福度 No1 の福井県でとれる食材をふんだんに使って、おしゃれな料理に仕上げました。サーモンにはとびきりおいしいカレーソース、おからの衣をまとったミンチカツ、ドレッシングには塩こうじを使い、わくわく感いっぱいのしあわせ給食です。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・蒸し大豆ごはん</li> <li>・おから衣のおからミンチカツ</li> <li>・季節のお野菜</li> <li>・塩麹ドレッシングあえ</li> <li>・トマトのおみそ汁</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ターメリックライス</li> <li>・魚の米粉フリットフランス風カレーソース</li> <li>・富津金時とりんごのサラダ</li> <li>・打ち豆入りミネストローネ</li> <li>・かぼちゃプリン</li> </ul>
<p><b>【奥越吉田】</b>                      (株) 東急リゾートサービス                      勝山東急リゾート                      総料理長 小林 俊之                       勝山市立成器南小学校                      村田 佳織</p>	<p><b>「左玄先生のふるさと 奥越の地                      里の幸 山の幸 豊かな給食」</b>                       奥越吉田地区の特産品をふんだんに使用し、玄米やえごま、煮干しなどを丸ごと、野菜や芋などを皮ごと食材を調理しました。さらに、昔から伝わる塩こうじや甘酒を味わうことができる献立とし、家庭での話題にしたいと考えました。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・玄米入り炊き込みごはん</li> <li>・丸ごと煮干しの岩石揚げ</li> <li>・変わりなます</li> <li>・左玄の訓え汁</li> <li>・里芋のあべ川</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩こうじ漬けチキンピラフ</li> <li>・里芋とまいたけのねぎみそ米粉グラタン</li> <li>・ブロッコリーのえごまドレッシングかけ</li> <li>・打ち豆とツナのトマトスープ</li> <li>・甘酒プリン</li> </ul>
<p><b>【丹南】</b>                      小西亭                      店主 松村 和能                       越前町立宮崎小学校                      佐藤 佳代</p>	<p><b>「うま味たっぷり                      越前まるごとランチ」</b>                       海土里のまち越前町の豊富な地場産物を使った給食にしました。だしにこだわったみそ汁と甘えびをまるごと使ったブイヤベースで本物のだしのうま味を味わい、麴の良さを伝える献立になっています。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・梅入り菜めし</li> <li>・寒ぶりのみぞれ煮</li> <li>・あられゆずがけ</li> <li>・福ふく野菜の牛そぼろがらめ</li> <li>・海土里ちゃんの玄米みそ汁</li> <li>・みかん</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・玄米粉入りパン</li> <li>・越のルビーのキッシュ</li> <li>・塩麹ドレッシングサラダ</li> <li>・越前のブイヤベース</li> <li>・パーシモンジャム</li> </ul>
<p><b>【嶺南】</b>                      和伊和伊亭                      オーナーシェフ 竹中 淳二                       若狭町立三宅小学校                      柴山 優</p>	<p><b>「過去と未来をつなぐ                      若狭きらめき給食」</b>                       若狭愛が育まれるよう町の歴史あふれる給食です。郷土料理の大豆が入った「長操汁」や、伝統野菜の「山内かぶら」、朝廷の食を支えた「鯖街道」にちなんだサバカレー等を取り入れ、子ども達に若狭の良さを伝承してもらいたいと考えました。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・山内かぶらの菜めし</li> <li>・アオリイカのメンチカツ</li> <li>・切干しかぶらの煮つけ</li> <li>・長操汁</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・若狭と都をつなぐサバカレー</li> <li>・さっぱり梅サラダ</li> <li>・梨とキウイジャムのくずゼリー</li> </ul>

