

平成29年度 「しあわせ元気給食」 開発献立

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】 株式会社ユアーズホテルフクイ 総料理長 柴山 洋規 福井市和田小学校 谷口 可奈子</p>	<p>「五感で味わう なごみの給食」 自然豊かな福井の食材を豊富に使用し、それぞれの持つうまみを感じられる給食を考えました。意識的に五感を刺激するよう、彩りや歯ごたえなど“食べる楽しみ”を広げる工夫を取り入れました。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・福井ポークの根菜あえ ・二色ごま炒り煮 ・米粉団子のうまみたっぷりみそ汁 	 <ul style="list-style-type: none"> ・コッペパン ・さばのアップルジンジャー ・きのこ野菜のサラダ ・トマトとたまごのあじわいスープ
<p>【坂井】 バードランド オーナーシェフ 小田原 学 坂井市立春江中学校 内田 まり子</p>	<p>「坂井のうま味と栄養 ギュギュっと丸ごと給食」 三里浜らっきょう、伝統野菜の越前白茎ごぼうで、新メニューにチャレンジしました。坂井平野の野菜は皮ごと使って甘みやうま味を引き出しています。里の幸、海の幸のうま味をギュギュっとあわせて栄養満点の給食に仕上げました。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> ・滋味うまごはん ・鶏のらっきょうからめ ・白茎ごぼうサラダ ・大麦和風スープ 	 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ふくいサーモンと里の幸グラタン ・根菜のカポナータ ・とみつ金時のはちみつ煮
<p>【奥越吉田】 ビストロシャルム オーナーシェフ 村田 勝俊 大野市有終南小学校 松原 啓子</p>	<p>「奥越の幸を未来へつなぐ 結の故郷 (ゆいのくに) 給食」 奥越の特産物を新しい形で提案します。和食では、里芋とさわらでふんわりとした食感を出し、洋食では、鯖を豚肉で巻いてジューシーに仕上げました。この給食を通して、ふるさとへの愛着を持ち、奥越の幸を未来へ受け継いでほしいです。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> ・青大豆入り菜めし ・里芋とさわらのふんわり揚げ ：野菜あんかけ ・野菜のうま味たっぷりみそ汁 ・穴馬スイートコーンのプリン 	 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鯖の豚肉包み焼き ：里芋グラッセとブロッコリー添え ・冬の白いミネストローネ ・キャロットゼリー
<p>【丹南】 ハッピーダイニングことこと 店主 村上 仁恵 池田町立池田中学校 高尾 亜沙美</p>	<p>「山里の恵みをいただく こっばい給食」 池田のこっばい (ありがたい) 恵みの食材が味わえるよう、だしや素材のうま味を生かしてしています。おひら、田楽、納豆汁、なますなど報恩講の料理を取り入れた、福井の食文化を伝える献立です。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> ・牛肉むかごおこわ ・さといも田楽 ・おひら ・納豆汁 	 <ul style="list-style-type: none"> ・米粉パン ・ポークロールこんにやく ・なます風サラダ ・ミソストローネ ・しそゼリー
<p>【嶺南】 ぼたん亭 シェフ 栗名 裕輔 敦賀市立敦賀西小学校 倍野 雅美</p>	<p>「若狭の元気もりもり給食 大集合！」 若狭の豊かな食材を全面にアレンジしました。福井サーモンのハンバーグ、酒粕や甘酒を隠し味にした旨み抜群の鶏肉のてんぷら、風味豊かな白ねぎのスープなど、新しい感覚の献立を味わってください。</p>	 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鶏肉の酒粕揚げ ・きのこ魚団子のすいもの ・キャベツのゆかりあえ ・味付昆布 	 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・福井サーモン入りハンバーグきのこソースかけ ・敦賀産ねぎのグリーンピシソワーズ ・キャベツの梅マヨネーズあえ ・お米のムース梅ソースかけ

