

おい町立学校給食センター

おいぐん ちょう
(福井県大飯郡おい町)

地産地消メニューの名称（献立名）

ふるさと献立

(もずくの炊き込みごはん、牛乳、いわしの梅煮、かみかみ和え、かきたま汁)



【地産地消メニューの特徴】

(もずくの炊き込みごはん)

若狭湾で獲れた細く柔らかな「もずく」や、町特産の菌床しいたけを使用

(いわしの梅煮)

県内産の「いわし」、町特産の梅肉を使用

(かきたま汁)

「若狭わかめ」や、県内産の小松菜、玉ねぎ、卵等を加えたすまし汁

【地産地消活動の取組内容】

- ・ 地場産物を利用した食育体験学習（へしこ・梅の加工、しいたけ収穫など）
- ・ 公民館等を会場に年2回、町民対象の「学校給食レストラン」の開催
- ・ 地場農林水産物や、その加工品も積極的に献立に活用

食材数 (調味料除く)	17	うち地場産数	10
----------------	----	--------	----

栄養価

エネルギー	647 kcal	亜鉛	3.3 mg
たんぱく質	26.9 g	ビタミンA	280 μgRE
脂質	19.7 g	ビタミンB1	0.54 mg
脂質(%)	27.4%	ビタミンB2	0.64 mg
カルシウム	497 mg	ビタミンC	14 mg
マグネシウム	102 mg	食物繊維	3.3 g
鉄	3.3 mg	食塩相当量	2.9 g



へしこ加工体験学習の様子



学校給食レストランの様子