

# おいしいふくい为学校給食

テーマ

## 児童考案の料理

MENU



麦ご飯  
飛び魚フライの  
らっきょタルタルソース  
ブロッコリーのおかか和え  
越のルビーのみねすとろーね

POINT

調理コンテストに向けてのメニュー作りで児童が考案したのが、越のルビーのみねすとろーねです。高浜町では越のルビーがハウス栽培で年間通して作られています。一部は越のルビーピューレとして加工されています。生を使ってもいいのですが今回はこのピューレを使用しました。和のみねすとろーねを意識して、だしは、けずりぶしでとりました。トマトのグルタミン酸とマッチします。6年生では地場産物を使ったメニュー作りがうまくできるようになってきています。



福井県学校栄養士研究会